Die Nürnbergiſche wohl unterwieſene Köchin

welche ſo wohl
an Fleiſch= als Faſt=Tägen,
zu geſchickter Bereitung
wohlſchmeckender Speiſen
deutliche Anweiſung giebt.

Mit allergnädigſten Privilegien.

Nürnberg,
bey Joh. Adam Stein und Gabr. Nic. Raſpe
1752.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Oe 1641/219

An die Leſer und Leſerinnen.

Ein Kochbuch braucht keine Vorrede. Die wenigſten werden ſich die Mühe nehmen darnach zu ſehen, oder ſolche *zu leſen.* Indeſſen hält man doch für nöthig, von dem Innhalte dieſer neuen Köchin einige Nachricht zu geben. Der erſte Herausgeber hielt davor, daß es beſſer ſey, nur ein kleines Buch dieſer Art zu ſchreiben; indem er, wie viele andere,

voraus ſezte, daß man ſchon das meiſte aus der Uibung wiſſen müſte. Man findet aber offt das Gegentheil. Eine Köchin weiß ja wohl viele Speiſen zu bereiten, ſo ſie in den Häuſern wo ſie geweſen, hat machen lernen; und welche ſonderlich an dem Orte ihres Aufenthalts üblich ſind. Es iſt aber nicht zu verlangen, daß ſie ſich nach dem Geſchmack eines jeden Landes und ſonderlich fremder Nationen, ohne weitere Anweiſung ſolle richten können. Zu dieſem Ende hat man Kochbücher. Und dieſe müſſen ſo viel möglich alles in ſich faſſen, was man nur zu ſpeiſen verlangt. Es kan ſich öffters ein Koch oder Köchin durch Bereitung einer geringen Speiſe, welche in dieſem oder jenem Lande, ihres

res Orts aber gar nicht üblich iſt, in Gunſt ſezen, folglich muß man bey verfertigung eines Kochbuchs auch dergleichen nicht vergeſſen.

Man hat ſich bey gegenwärtigen Buche darnach gerichtet. Man hat die beſten Anweiſungen, nicht nur deutſcher, ſondern auch frantzöſiſcher, engliſcher und italieniſcher Köche mit der eignen Erfahrung zuſammen genommen: und hierbey alle mögliche Deutlichkeit beobachtet.

Um den Liebhabern etwas vollſtändiges zu liefern, hat man ſich genöthigt geſehen, das Buch in zwey Theile zu theilen.

Im erſten wird vom Sieden und Braten und im zweyten vom Bachen ge-

gehandelt. Dieſer erſte Theil iſt in folgende natürliche Ordnung geſezt.

1) Von Suppen und Potagen.
2) Von geſottenen Speiſen, an Fleiſch, Wildpret und Geflügel.
3) Von Vorgerichten und Neben-Eſſen.
4) Speiſen aus Kräutern, Wurtzeln und andern Garten-Gewächſen.
5) Speiſen von Eyern.
6) Von Müſern, Breyen und Gehäcken oder Koochen.
7) Von Fiſchen, Krebſen / Muſcheln und Auſtern.
8) Von gebratenen Speiſen.
9) Von Brühen.
10) Von Salläten, Eßigen, Salſen und Tuncken.
11) Von Sulzen und Gallerten oder Geleen.
12) Von gefüllten und gedämpfften Obſt und Früchten.

Im

Im zweyten Theile, welcher, ſo GOtt Leben und Geſundheit verlei-het, künfftiges Jahr ohnfehlbar er-ſcheinen ſoll, wird man im erſten Ca-pitel von Paſteten, im zweyten von Dorten, im dritten von vielerley Kleinigkeiten, welche ſo wohl zum Nachtiſch als Auszierung anderer Speiſen dienen, und im vierdten vom einmachen und conſerviren der Früchte und Wurtzeln, handeln; das fünffte und die folgenden Capi-tel aber werden alles dasjenige be-ſchreiben, was einen vollkommenen Conditor und Zuckerbecker zu wiſ-ſen nöthig iſt. Nürnberg, den 24. Mertz 1752.

Anweiſung

wenn die vornehmſten Speiſen, in jeden Monath üblich und am beſten ſind.

Im Jenner.

Von Wildpret und Geflügel.

Wilde Tauben.
Auerhanen.
Faſanen.
Rebhüner.
Krammetsvögel.

Von Fiſchen.

Aalruppen.
Auſtern.
Hechte, friſch und geſalzen.
Karpfen.
Salmen.
Gangfiſche.
Grundeln.
Heringe.
Picklinge.
Neunaugen oder Pricken.
Muſcheln.
auch Schnecken.

Von Kräutern.

Käß- oder Blumen-Kohl.
Welſcher Kohl.
Keimlein von Wegwarten.
Sellery.
Schafmäuler.
Rapunzeln.
Brunnkreße.
Wegwarten.

Scorzoneer.
Peterſilienwurzel.
Weiß Kraut.
Ruben.
Kohlrabi.
Erdäpfel.
Meerrettig.

Im Februar.

Von Wildpret und Geflügel.

Rehe.
Haaſen.
Auerhanen.
Haſel und Rebhüner.
Wilde Tauben.

Von Fiſchen.

Aalruppen.
Schleyen.
Hechte.
Karpfen.
Pärſche.
Salmen.
Grundeln.
Gangfiſche.
Picklinge.
Neunaugen.
Heringe.
Muſcheln.
Auſtern.
auch Schnecken.

Von Kräutern.

Welſcher Kohl.
Brauner Kohl.
Schnittkohl.
Keimlein.
Sellery.
Schafmäuler.
Brunnkreße.
Scorzoneer.

Peterſilienwurzel.
Kraut.
Ruben.

Erdäpfel.
Meerrettig.

Im Merz.

Von Wildpret und Geflügel.

Rehe.
Haaſen.
Pirckhüner.
Haſelhüner.
Wilde Tauben.

Wald- und Waſſer-Schnepfen.
Lerchen.
Geiß oder jungeZiegen.
Spanferckel.

Von Fiſchen.

Hauſen.
Salmen.
Aeſchen.
Parſche.
Ruppen.
Karpfen.
Hechte.

Grundeln.
Gangfiſche.
Heringe.
Picklinge.
Krebſe.
auch Schnecken.

Von Kräutern.

Hopffen.
Schafmäuler.
Spinat oder Grünes Kraut.

Weiß Kraut.
Junger Rettich.
Spizmorgeln.

Im April.

Von Wildpret und Geflügel.

Rehe.
Haaſen.
Birckhüner.
Wilde Tauben.
Wald- und Waſſer-Schnepfen.
Junge Gänſe.
Junge Hüner.
Zahme Enten.
Auch Geiß.
Spanferckel und Lämmer.

Von Fiſchen.

Salmen.
Hauſen.
Ruppen.
Karpfen.
Hecht.
Pärſche.
Grundeln.
Gangfiſche.
Neunaugen.
Heringe.
Krebſe.

Von Kräutern.

Spargel.
Gartenſallat.
Schafmauler.
Kühnſchroten.
Ampfer.
Spinat.
Schnittkohl.
Gartenkohl.
Junger Rettich.
Morcheln.

Im May.

Von Wildpret und Geflügel.

Gemſen.
Haaſen.
Rehe.
Waſſerſchnepfen.
Wachteln.
Junge Tauben.
Junge Hüner.
Junge welſche Hüner.
Junge Gänſe.
Zahme Enten.

Von Fiſchen.

Salmen.
Hauſen.
Barben.
Hechte.
Ruppen.
Kreßen.
Erlizen.
Krebſe.

Von Kräutern.

Spargel.
Stachelbeer.
Roſen.
Hauptſallat.
Borretſch.
Kornblumen.
Bertram.
Ampfer.
Spinat.
Jungen Peterſilien.
Jungen Rettich.
Morcheln.

Im Junius.

Von Wildpret und Geflügel.

Gemſen.	Fincken.
Hirſche.	Kernbeiſer.
Auch noch Haaſen.	Junge welſche Hüner.
Junge wilde Tauben.	Einheimiſche Hüner.
Troſcheln.	Gänſe.
Amſeln.	Enten.

Von Fiſchen.

Salmen.	Kreßen.
Hauſen.	Erlizen.
Pärſche.	Krebſe.
Ruppen.	Fröſche.
Sengelein.	

Von Früchten.

Feigen.	Johannisbeere.
Amorellen.	Gurcken.
Erdbeere.	Artiſchocken.

Von Kräutern.

Spargel.	Gelbe Ruben.
Grüne Erbſen.	Weiſer Rettig.
Bohnen.	Brätlinge.

Peterſilien.
Gehaupteter Sallat.
Lactuc.
Pertram.
Ampfer.
Welſcher Kohl.
Weiß Kraut.
Weiſe Ruben.
Pfifferlinge.
Holunderblüh.
Roſen.
Kornblumen.
Rosmarinblüh.
Pomeranzenblüh.
Citronenbluh.
Mayenkraut.

Im Julius.

Von Wildpret und Geflügel.

Hirſchen.
Gemſen.
Wilde Enten.
Wilde Tauben.
Krammetsvögel.
Troſcheln.
Meiſen.
Krautvögel.
Rothſchwänzlein.
Welſche Hüner.
Junge Capaunen.
Junge Hüner.
Gänſe.
Enten.

Von Fiſchen.

Hauſen.
Ruppen.
Karpfen.
Hecht.
Sengelein.
Krebſe.
Fröſche.

Von Früchten.

Hohlbeer.
Erdbeer.
Johannesbeer.
Saurach oder Weinnägelein.
Agreß oder unzeitige Weintrauben.
Kirſchen.
Weixeln.
Birn.
Aepfel.
Apricoſen und Marillen.
Gurcken.
Artiſchocken.

Von Kräutern.

Cardus.
Capucinerſallat.
Schäuptcter Sallat.
Lactuc oder Lattich.
Borragen.
Pertram.
Ampfer.
Fenchel.
Negelein.
Kornblumen.
Zuckererbſen.
Grüne oder Kieferbſen.
Bohnen.
Welſcher Kohl.
Weißes Kraut.
Peterſilienkraut und Wurzeln.
Weiße Frühruben.
Gelb Ruben.
Weißer Rettig.
Brätlinge.
Pfifferlinge.
Sauers Kraut.

Im Auguſt.

Von Wildpret und Geflügel.

Hirſchen.
Gemſen.
Pirckhüner.
Rebhüner.
Wilde Gänſe.
Miſtler.
Haher.
Fincken.
Emmerlinge.
Welſche Hüner.

Wilde Enten.
Wilde Tauben.
Wachteln.
Troſcheln.
Junge Capaunen.
Junge Hüner.
Junge Gänſe.
Junge Enten.

Von Fiſchen.

Aal.
Hauſen.
Ruppen.
Karpfen.
Hecht.
Pärſche.
Sengelein.
Kreßen.
Elrizen.
Fröſche.
Neue Heringe.

Von Früchten.

Melonen.
Erdbeer.
Johannesbeer.
Hohlbeer.
Weinnägelein.
Agereſt oder unzeitige Weinbeer.
Aepfel.
Birn.
Weixeln.
Kirſchen.
Apricoſen.
Pfirſchen.
Quitten.
Zwetſchgen und Pflaumen.
Artiſchocken.
Gurcken.
Kürbiße.

Von Kräutern.

Käß oder Blumenkohl.
Endivien.
Lactuc oder Lattich.
Sellery.
Scorzoneer.
Wegwarten.
Welſcher Kohl.
Cardus.
Barragen.
Pertram.
Ampfer.
Fenchel.
Gehaupteter Sallat.
Welſcher Peterſil.

Weiß

Weiß Kraut.
Grüne Erbſen.
Bohnen.
Peterſilienkraut und Wurzeln.

Calmus.
Alantwurz.
Gelbe Ruben.
Weißer Rettich.

Im September.

Von Wildpret und Geflügel.

Haaſen.
Wilde Schweine.
Auerhanen.
Haſelhüner.
Wilde Gänſe.
Wilde Enten.
Wilde Tauben.
Waſſertaucher.
Waſſerhünlein.
Wald- und Waſſer-Schnepfen.
Wachteln.

Amſeln.
Troſcheln.
Heyd- und Korn-Lerchen.
Gegler.
Fincken.
Emmerlinge.
Welſche Hüner.
Capaunen.
Hüner.
Gänſe.
Enten.

Von Fiſchen.

Aal.
Hauſen.
Lachs.
Forellen.
Hechte.
Karpfen.
Weißfiſche.

Orfen.
Kreßen.
Grundeln.
Sengelein.
Fröſche.
Heringe.

Von Früchten.

Friſche Eßigcapern.
Friſche Mandeln.

Zwetſchgen.
Nüſſe.

Melonen.
Pfirſchen.
Quitten.
Aepfel.
Birn.
Gurcken.
Artiſchocken.
Kürbiße.
Auch Schnecken.

Von Kräutern.

Schafmäuler.
Rothe Ruben.
Weiße Halmruben.
Gelbe Ruben.
Bayeriſche oder Märckiſche Rüblein.
Kohrabi.
Meerrettig oder Green.
Grüne Erbſen.
Kaß oder Blumenkohl.
Welſcher Kohl.
Kopfſallat.
Lactuc oder Lattich.
Endivien.
Sellery.
Cardus.
Scorzoneer.
Wegwarten.
Spinat.
Borretſch.
Pertram.
Ampfer.
Gehauptetes Kraut.
Peterſilienkraut und Wurzeln.
Welſcher Peterſil oder Paſtinacken.
Calmus.
Alantwurzel.

Im October.

Von Wildpret und Geflügel.

Haaſen.
Wilde Schweine.
Auerhanen.
Haſelhüner.
Rebhüner.
Wilde Gänſe.
Wilde Enten.
Weiße Troſcheln.
Miſtler.
Haher.
Fincken.
Gegler.
Hänflinge.
Kernbeiſſer.

Waſ=

Waſſertaucher.
Waſſerhünlein.
Waldſchnepfen.
Krammetsvögel.
Amſeln.
Welſche Hüner.
Capaunen.
Hüner.
Gänſe.
Enten.

Von Fiſchen.

Lachs.
Forellen.
Hechte.
Orfen.
Karpfen.
Grundeln.
Sengelein.
Brexen.
Fröſchen.
Neunaugen.
Heringe.
Neue Stockfiſche.
Neue Halbfiſche.

Von Früchten.

Oliven.
Meſpeln.
Hiefen oder Hagenbutten.
Weintrauben.
Pfirſchen.
Quitten.
Aepfel.
Birn.
Zwetſchgen.
Nüße.
Kürbiße.

Von Kräutern.

Wegwarten.
Wegwartenkeimlein.
Scorzoneer.
Sellery.
Endivien.
Cardus.
Ampfer.
Borragen.
Spinat.
Käß- oder Blumenkohl
Kraut.
Peterſilienkraut und Wurzeln.
Welſcher Peterſil.
Calmus.
Alantwurzel.
Weiſe Halmruben.
Gelbe Ruben.
Rothe Ruben.
Kohlruben.

Welſcher Kohl.
Brauner oder Feder-kohl.
Weißer Rettig.
Meerrettig.

Im November.

Von Wildpret und Geflügel.

Haaſen.
wilde Schweine.
Faſanen.
Pfauen.
Auerhanen.
wilde Gänſe.
wilde Enten.
Rebhüner.
Krammetsvögel.
rothe Troſcheln.
Schnepfen.
Miſtler.
Kernbeiſer.
welſche Hüner.
Capaunen.
Hüner.
zahme Gänſe.
zahme Enten.

Von Fiſchen.

Lachs.
Forellen.
Ruppen.
Hecht friſch und geſalzene.
Orffen.
Karpfen.
Grundeln.
Sengelein.
Brexen.
Auſtern.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
friſche Salmen.
ſüſſe Picklinge.
Sardellen.
Laperdan oder Cabelliau.
auch Schnecken.

Von Früchten.

Caſtanien.
Oliven.
Miſpeln.
Hiefen oder Hagenbutten.
Quitten.
Aepfel.
Birn.

Friſche

Friſche italieniſche Früchte,
als:

Citronen.
Pomeranzen.
Limonien.
Citronat.
Granaten.
Aepfel.
Roſinen.
Weinber oder Corinthen.
Feigen.
Prin llen.
Pinien und Piſtacien.

Von Kräutern.

Erdaepfel.
Brunnkreß.
Wegwarten und Keimlein.
Cardus.
Endivien.
Sellery.
Schafmäuler.
Spinat.
Käß⸗oder Blumenkohl.
welſcher Kohl.
brauner Kohl.
weiß Kraut.
Peterſilien⸗Kraut und Wurtzeln.
Paſtinack.
Meer⸗Rettig.
weiße Ruben.
gelbe Ruben.
rothe Ruben.
bayriſche oder märckiſche Ruben.

Im December.

Von Wildpret und Geflügel.

Wilde Schweine.
Spanferckel.
Faſanen.
Pfauen.
Auerhanen.
Rebhüner.
wilde Gänſe.
wilde Enten.
welſche Hüner.
Kernbeiſſer.

Von Fiſchen.

Lachs.
Forellen.
Auſtern.
Muſcheln.

Rilp⸗

Ruppen.
Orfen.
Parſche.
Karpfen.
Hecht friſch und geſalzene.
Grundeln.
Sengelein.
Brexen.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
Salmen.
ſüſſe Picklinge.
Sardellen.
Laperdan oder Cabeliau.
auch Schnecken.

Von Früchten.

Aepfel.
Birn.
Quitten.
Caſtanien.
Hieften oder Hagenbutten.

Von Kräutern.

Käß- oder Blumenkohl.
Cardus.
Sellery.
Scorzoneer.
Brunnkreß.
Schafmäuler.
Endivien.
Wegwarten und Keimlein.
welſcher Kohl.
brauner Kohl.
weiß Kraut.
Erdaepfel.
welſcher Peterſil.
weiſe Ruben.
gelbe Ruben.
bayriſche oder märckiſche Ruben.
Kohlruben.
Meerrettig.

Von Suppen und Potagen.

Eine Aepfel-Suppe.

Schäle ſäuerliche Aepfel und zerſchneide ſelbige, gieſe Wein und Waſſer daran, jedoch des Waſſers mehr, als des Weins, laß ſie denn ſo lang ſieden, biß ſie weich werden; zwings durch einen Seyher oder Durchſchlag, ſtreue Zimmet, Muſcaten-Blüh und Saffran darein, laß es noch einen Sud aufthun; zerklopfe denn 2. Eyer, rühre ſelbige mit der Suppen an, und richte ſie über weißes würfflicht-geſchnitten-und in Schmalz geröſtetes Brod.

Eine Anis-Suppe.

Nimm ein Häfelein halb Wein, halb Waßer, thu Anis, ſo viel man zwiſchen die Finger nehmen kan, darein, laß es damit eine halbe Stunde ſieden, biß der Wein den Geſchmack vom Anis bekommen, ſeyhe den Anis davon ab, thue ein wenig Butter, Zucker und Muſcat-Blüh hinein, richts über weiß gebäheres Brod an. Dieſe Suppe iſt gut vor die Blehungen.

Eine Auſtern-Suppe.

Nimm ein Maas Fleiſch-Brüh, laß ſie ſieden, brenn ein wenig Mehl darein, nur ganz liecht, hacke zehen ſauber gereinigte Auſtern, wirff ſie in die ſiedende Brüh, würze es mit Cardamomen, Muſcat-Blüh und Pfeffer, thue ein wenig Citronen-Safft, und ein gut Stück Butter, ſamt noch ſechs ganzen Auſtern, darein; alsdenn zwiere die ſiedende Brüh mit einem paar Eyer-Dottern an, und richte es über etliche Schnitten gebähtes Brods, lege die ganzen Auſtern auf die Schnitte, ſtreue würflicht- und klein zerſchnittene Citronen-Schelfen und Muſcat-Blüh darüber.

Bier-Suppe, von weißen Bier mit ſüßem Raum.

Nimm eine Maaß Kern oder dick-abgenommene Milch, und denn den vierten Theil von einer Maaß weiß Bier. Zerrühre zwey Eyer-Dottern in einer Pfannen, und gieße den Kern, zuſamt dem Bier, allgemach daran, thu ein Stücklein Butter dazu, laß es mit ſtettigem Rühren auffſieden, und richts über würflicht-geſchnittenes Rücken- oder weiſſes Waizen-Brod an.

Eine andere weiße Bier-Suppe.

Nimm eine halbe Maaß weiß Bier, rühre nicht gar halb ſo viel ſauern Milchram darein, zuckers nach Belieben; und wanns gefällig, kanſt du es ein klein wenig ſalzen, wiewohl es auch ver-

verbleiben kan; laß es aufſieden, und richts über würflicht-geſchnittenes Rocken-Brod.

Eine andere weiße Bier-Suppe, für die, ſo mit der Huſten behafftet ſind, dienlich.

Laß weißes Bier ſiedend werden, zuckers nach Belieben; zerklopfe Eyer-Dottern mit einem Stück Butter, rühre es mit dem ſiedenden Bier an, und richt es über würflicht-geſchnittenes weißes, oder auch nur von Korn oder Rocken gebackenes Haus-Brod. Soll ſie aber noch beßer für die Huſten dienen, ſo nehme man, an ſtatt des Koch-Zuckers, weißen Zucker-Candi, und trinke die Suppe lauter, ohne Brod, ſo heiß mans immer kan.

Noch eine andere Bier-Suppe.

Man nehme ein halb Seidlein, oder den vierten Theil einer Maas, von braunen oder weißen Bier, iſt gleich viel, und ein Seidlein, oder den halben Theil der Maaß, von ſüßem Raum; thue beedes zuſamm in eine Pfanne, und rühre es wol untereinander, laſſe es alſo mit ſtetigem Rühren recht aufſieden, und richte es über würflicht-geſchnitten- und zuvor geröſtetes Brod an. Dieſe Suppe kan man alsdenn nach Belieben und Gefallen zuckern.

Eine Waizen-Bier-Suppe.

Nimm zu einer Maaß Waizen-Bier drey oder vier Eyer, zerklopfe ſie wohl, gieß ein Achtel-

tel-oder Viertel-Maaß Wein in die Eyer, und klopfe ſelbige noch ein wenig unter einander, ſchütte ſie, ſamt der Maaß Waizen-Bier in eine Pfanne, thue ein wenig Saffran, Muſcaten-Blühe und Cardomomen darein, zuckers nach Belieben, und richts über weißes würflicht-geſchnittenes Brod an.

Eine rothe oder braune Bier-Suppe.

Nimm eine gute halbe Maaß braunes Bier, und rühre nicht gar halb ſo viel ſauren Milchram darein, thue ein Koch-Löffelein voll im Schmalz zuvor eingebrenntes Mehl dazu; laß ſolches in ſtetem Sud aufſieden, zuckers ein klein wenig, und richts über gewürfelt Rocken-Brod. Oder man kan auch den Milchram und das Mehl davon laßen, an deren ſtatt aber zween Eyerdottern mit einem Stück Butter verklopfen, mit dem ſiedenden Bier anrühren, zuckern und denn beſagter maſſen über das Brod anrichten.

Noch auf eine andere Art.

Laß in einem Häfelein ein roth- oder braunes Bier, ſammt ein wenig Kümmel, ſiedend werden; und thue zuletzt, ehe man ſie anrichtet, ein gutes Stück Butter darein; denn ſchneide ein Rocken-Brod würflicht auf, thue ein wenig dünn geſchnittene Butter darauf, und richte die ſiedende Suppe darüber, ſetze ſie auf eine Glut oder Kohlen, und laß es ſamt dem Brod noch ein wenig aufſieden.

Von

Eine Borretſch- oder Borragen-Suppe.

Nimm ein gut Theil Borretſch- oder Borragen, hacke ihn klein, laß ihn in einer ſiedenden Fleiſch-Brüh ſo lang, als weiche Eyer, ſieden, würze es mit Muſcat-Nuß und Cardamomen: laß auch auf die letzt ein Stück Butter mit aufſieden, richte es über weiß-aufgeſchnittenes Brod, und ſtreue einen Käß darauf.

Suppe mit gefülltem Brodt.

Laße acht kleine Brödgen in der Größe eines Eyes und ein größeres von einem viertel Pfund Teig backen, ſchabe die obere Rinde fein ab, und ſieh zu, daß ſie eine gute Farbe haben, mache unten eine Oefnung hinein, und nimm aus dieſem neuen Brödgen alle Krumpen, und fülle dieſelben mit dem gehackten von Rebhünern, oder anderem jungen Federvieh auch Kalbsbraten. Laſſe ſie darauf gelinde in Jus von Kalb-Fleiſch kochen. Bereite nochmahls ein Ragut von Hahnen-Kämmen, länglich geſchnittener Kälber-Milch, Scheibenweiſe geſchnittenen Trüffeln, kleinen Schampions, und acht Boden von Artiſchocken. Laſſe ſolches alles in einer Caſterole mit ein wenig ausgeſchmoltzenen Speck aufwellen, gieß Jus von Kalbfleiſch daran, und laßet es bey gelinden Feuer kochen, mache es darauf mit einem Coulis von gebratenen Rebhuhn dicklich. Nimm darauf anderthalb Pfund Kalbfleiſch aus

der Keulen, und ein Stück Schinken, ſchneide ſie Scheibenweiſe, belege damit den Boden einer Caßerole, und lege Scheiben von gelben Rüben, und Paſtinacken darzu, bedecke die Caſerole mit einer Schüßel, und laſſe es auf dem Caßerol-Loch gelinde ſchwitzen. Wenn es denn anbäckt, wie Jus von Kalbfleiſch, ſo ſtreue ſo viel Mehl als du zwiſchen zwey, oder drey Fingern faßen kanſt hinein, ſchwing es ſieben- bis achtmahl um, gieße die Helfte Jus, und eben ſo viel Brühe daran, würtze es mit Schampionen, Trüffeln, einer kleinen ganzen Zwiebel, Peterſilien, ein wenig Baſilic, einige Semmel-Rinden, laße es alles eine halbe Stunde gelinde kochen, nimm die Kalbfleiſch-Scheiben heraus, zerlaße das geſtoßene Rebhuhn darinnen, ſchlage es durch ein Haar-Tuch, ſieh zu, daß es nicht zu dicklich ſey, thu es in die Caßerole zu dem Ragut. Laße alsdenn Semmel-Rinden in halb Brühe, und halb Jus von Kalbfleiſche gelinde in der Schüßel zur Suppe aufkochen, lege die Brödgens ordentlich hinein, und zwar das größeſte in die Mitten, die andern achte aber um ſelbiges, zwiſchen deren jedes ein Artiſchocken-Kern zu legen. Belege den Rand der Schüßel mit Hahnen-Kämmen, und länglich geſchnittener Kälber-Miltz. Sieh zu, daß das Coulis einen guten Geſchmack habe, ſchütte es über die Suppe, und richte es warm an.

Sup-

Suppe von gefüllten Brödgen mit Krebſen.

Fülle die Brödgen, und koche die Rinden gelinde nach der vorgeſchriebenen Art. Laß darauf Hahnen-Kämme, Kälber-Miltz, Schampionen, Trüffeln, acht Artiſchocken-Kern, und Krebs-Schwänze in einer Caßerole mit ein wenig ausgeſchmolzenem Speck und einem Bündgen feiner Kräuter aufwellen, wenn ſolches geſchehen, ſo gieß ein wenig Jus von Kalbfleiſch daran, und laß es bey kleinem Feuer gemach kochen, fette es wohl ab, und mach es mit den Krebſen-Coulis dicklich. Wenn du den Semmel-Rinden in der Schüßel haſt aufſchwellen laßen, ſo richte es an, gleichwie voriges.

Eine Bratwurſt-Suppe.

Laß ein gebähet Brod in einer Fleiſch-Brüh ſieden, wenns weich iſt, treibs durch einen Seyher, wirf Ingber, Pfeffer, Muſcaten-Blüh, und ein Stück Butter darein, laß es noch einmal aufſieden, brate indeßen Bratwürſte ab, ſchneide dieſelben zu kleinen Stücklein eines Gliedes lang, lege ſie auf gebähete Brod-Schnitten, richte die erſt-beſagte Brühe darüber, reibe eine Muſcat-Nuß darauf, und trags zu Tiſch.

Eine Brezen-Suppe.

Nimm Bretzen, ſchneide oder brocke ſie zu Stücken, laß ein Schmalz heiß werden und röſte ſie darinnen; thue ſie denn in eine Schüßel, mache eine Fleiſch-Brüh, oder halb Waſſer und halb

Brüh ſiedend, verſuchs, ob es im Salz recht iſt; gieß denn über die geröſtete Bretzen, decks mit einer Schüſſel zu und laß auf der Kohlen noch einen Sud aufthun, ſtreu ein wenig Pfeffer und Jngber darauf, und trags zu Tiſch: oder man kan auch den Pfeffer und Jngber in der Brüh mit ſieden laßen.

Auf eine andere Art.

Die Bretzen werden geröſtet, wie erſt gemeldt: hernach an ſtatt der Fleiſch-Brüh, die Erbſen-Suppe darüber gerichtet, und läßet man ſie alsdenn auf einer Glut über der Kohl-Pfanne noch einmal aufſieden.

Eine Bries-Suppe.

Wenn man eine Bries-Suppe zu machen gedenket, muß man die Brieſe nur ein klein wenig abſchipfen, denn die lange, oder Hals-Brieſe zu Plätzlein und die andere würfflicht ſchneiden; Jndem mache einen Teig an von Eyern, Mehl und ein wenig Milch, denn ziehe dieſe Brieſe durch den Teig, und bachs ſchön gelb heraus, oder du kanſt ſie auch nur in Mehl ſchwingen und bachen: alsdenn thu die würflicht-geſchnittene Brieſe in die Schüßel, und richte eine gute Fleiſch-Brüh, mit Butter und Gewürz zuſamm gemacht, darüber an, ziere denn mit den gebachenen Pläzlein den Rand der Schüßel aus.

Eine Brunnkreß-Suppe.

Klaube den Brunnkreß ſauber, waſche und hacke ihn klein, laß eine Fleiſch-Brüh ſiedend wer-

werden, thue auch ein wenig gebranntes Mehl darein; würze es mit Cardamomen und Muſcaten-Blüh: thue das gehackte Kraut ſamt einem Stück Butter hinein, und richte es denn über weiß-gebähetes oder würfflicht-geſchnittenes Brod an. NB. Auf dieſe Weiſe kan auch von Gunreben und andern Kräutern eine Suppe gemachet werden; nachdem nemlich ſelbige den Kranken dienlich ſind.

Eine Buttermilch-Suppe.

Nimm eine ganz friſche Buttermilch, laß es mit ſtetigem Rühren ſchnell aufſieden; wirff ein Stück Butter darein, und richte es denn über rocken- oder weiſes aufgeſchnittenes Brod an.

Auf beßere Art.

Nimm halb gute friſche Buttermilch und halb ſüßen Ram: zuvor aber zertreib etliche Eyerdottern in einer Pfanne, nemlich zu einer Maas Milch 5. oder 6. derſelben, wenn ſolche zerrühret, gieß den Ram und die Buttermilch daran, laß es mit ſtetigem Rühren aufſieden; zuvor aber ſchneide ein weißes Brod ziemlich grob auf, oder brocke und zerbrichs nach Gefallen. Wenn denn die Suppe angefangen recht zu ſieden, ſo thu das Brod in die Pfannen, laß es alſo mit einander nur einen Sud aufthun, und richts denn in eine Schüßel.

Eine Cappern-Suppe.

Nimm ein viertel Pfund kleine Eßig-Cappern, und wenn ſelbige zuvor klein gehacket, ſo ſiede ſie mit einem einigen kleinen Schnitten gebähtes Brods in einer halben Maas weiſes Weins: wozu man auch, nach Belieben, den halben Theil Fleiſch-Brüh nehmen kan: treibe ſie hernach durch einen Seyher, ſchütte die Brüh noch einmal in das Häfelein oder Töpflein, zuckers wohl, laß es ein wenig aufſieden, thue Cardamomen und Muſcaten-Blüh darein, rührs mit Eyerdottern an, und richte es ſo denn über gebähete Semmel-Schnitten.

Eine Caſtanien-Suppe.

Siede ſchöne Caſtanien im Waßer, biß ſie weich werden: Nimm die Schaalen ſamt der Haut davon, ſtoſſe die abgeſchählte Caſtanien in einem Mörßner ganz klein, treibe ſie mit ſüßem oder andern Wein durch einen Seyher oder Durchſchlag, thue Zucker, und nach Belieben, etwas Zimmet oder Roſen-Waßer daran, laß es ſieden, richte es denn über weiß gebachenes Brod.

Eine Chocolate-Suppe.

Setze eine halbe Maas Kern in einem Topf oder Hafen zum Feuer, man kan auch ſtatt des Kerns, Wein, weiß Bier oder Mandel-Milch nehmen, thue es, ſo bald ſolches anfänget zu ſieden, vom Feuer, und rühre 3. oder 4. Löffel Chocolate,

colate, nachdem man es gern dick oder dünn verlanget, auch etwas Zucker hinein, und laß es mit ſtetem Rühren noch etliche Wall mit aufthun. Indeßen zerklopf 3. Eyerdottern wol und thu ein wenig friſches Waßer dazu, daß ſie nicht zuſamm laufen, nimm die Chocolate vom Feuer, und rühre die Eyerdottern darein, richt es ſo an: oder nimm ein Ey, etwas Wein, Meel und Zucker, mach einen feſten Teich an, wie zu den Nudeln, walger den Teich einen Meßer-Rucken dick, und ſchneide nicht gar zu kleine Nudeln daraus, bache ſolche ſchön gelb aus einem Schmalz, thu es in die Schüßel und richt die Chocolate darüber; oder man kan auch gebähetes gebröckelts Brod nehmen, der Rand der Schüßel kan mit den gebachenen Nudeln beſtreuet werden.

Eine Citronen-Suppe.

Nimm ein Seidlein Wein und halb ſo viel Waßer, zuckers wol nach deinem Belieben, ſchneide eine halbe Citrone zu Plätzlein und wirf ſelbige in den gezuckerten Wein, wie auch eine gute Handvoll geriebenes Eyer-Brod: dieſes alles laſſe untereinander aufſieden und richte es an. NB. Dabey zu merken, daß man ſie ja nicht lang ſieden laße, weil ſonſt die Bitterkeit von den Citronen allzuſehr ausgezogen würde. Weme etwas von Gewürz darunter zu thun beliebete, der kan

Zimmet, Cardamomen und Muſcaken-Nüße, oder auch nur ein Triſanet darauf ſtreuen.

Auf eine andere Art.

Man nehme 1. oder 2. Citronen, ſo viel man nemlich der Suppen machen will, ſchneide ſelbige zu ganz dünnen Pläzen, und denn wieder in 4. Theile: laße ſie etliche Stunden lang, mit Zucker wol beſtreuet, in einer Schale liegen; indeßen nehme man geriebenes Eyer-Brod, röſte ſolches ſchön rösch und trocken im Schmalz, ſtreue es unten in die Schüßel, oben aber auf das Brod Cardamomen, Muſcaten-Blüh, und, nach Belieben etwas weniges Zimmet: denn ſetze man einen Wein in einem kleinen Topf oder Hafen zum Feuer, laße ihn ſieden, und werfe Zucker, Cardamomen und Muſcaten-Blüh darein, indeßen nimmt man die vormal eingezuckerte Citronen-Pläze, legt ſolche auf das geröſte Brod in die Schüſſel zierlich herum; wenn denn der Wein aufgeſoden, werden 2. Eyerdottern zerklopfet und mit demſelbigen alſo ſiedend angerichtet: alsdenn ein wenig Butter darinn zerlaßen, mit Safran gelb gemachet und über die Citronen und Brod in die Schüſſel angerichtet. NB. Wenn es beliebt, kan man die gelbe äußere Schelfen von den Citronen klein würflicht zerſchneiden und darauf ſtreuen.

Eine Cucumern- Gurken- oder Kimmerling-Suppe.

Nimm 4. oder 5. Kimmerlinge, ſchabe ſie, wie man die gelben Ruben ſchabet; ſetze es denn in halb Waſſer und halb Fleiſch-Brüh zu, treibs durch, thue Butter darein und laß ſieden, zerklopfe 2. Eyer, und rühre ein wenig Parmeſan-Käß darunter, kochs ein, wie eine Eyer-Gerſten, thue es unter die Kimmerlinge, ſchneide weißes Brod auf und richte die Suppe drüber.

Eine Datteln- oder Zibeben-Suppe.

Hacke die Datteln klein, ſiede ſie in Wein ab, treibs durch einen Seyher oder reines Sieblein, wirf ein klein Stück Butter hinein, laß es aufſieden, zuckers, würz es mit Zimmet, Cardamomen, und Muſcaten-Blüh, richte es denn über gebähet Brod und ſtreue Zimmet oder Triſanet darauf.

Eine Suppe von Eyerdottern.

Setz eine Fleiſchbrüh in einem Topf zum Feuer, laß ſie ſieden, würze es mit Cardamomen und Muſcat-Blüh, ſchneide indeßen von einem Eyer-Brod kleine Plätzlein, röſte ſolche ſchön trocken im Schmalz, legs in eine Schüßel und feuchte es nur ein wenig mit der ſiedenden Fleiſchbrüh an, zerklopf inzwiſchen 1. oder 2. Eyerdottern in einem Häfelein, wirf ein Stücklein Butter hinein, und

rühre

rührs mit der übrig ſiedenden Brüh an, richts denn über das angefeuchtete Brod. So man will, kan man ſie mit Citronen-Eßig, oder auch ein wenig darein gedruckten Citronen-Safft, nach eigenem Gefallen, ſäuerlich machen.

Auf eine andere Art.

Mach eine gute halbe Maas Fleiſchbrüh ſiedend, zerklopfe indeßen 2. Eyerdottern, und thue Muſcaten-Blüh, ein wenig Cardamomen, Safran und ein Stück Butter darein, rührs mit der ſiedenden Brüh an, richts über weiß gewürfelt Brod: Wenn man ſie aber ſauer verlangt, ſo rühre erſtlich die Eyerdottern mit ein wenig Eßig, oder auch mit ein wenig Wein an, und gieß alsdenn die ſiedende Brüh darüber. NB. Man darf ſolche mit den Dottern nicht mehr ſieden laßen, ſondern nur gleich über das Brod anrichten.

Eine Hader-Suppe von Eyern.

Zerklopfe 2. Eyer, das Weiße zuſammt den Dottern, gieß ein halbe Maas Fleiſchbrüh, oder halb Waßer und halb Fleiſchbrüh daran, wiewol mans auch von lauterm Waßer machen kan, jedoch, daß ſelbiges zuvor geſalzen werde, darnach thu ein wenig friſches Schmalz in eine Pfanne, laß es heiß werden, brenn einen Löffel voll Mehl darein; laß aber zuvor noch ein wenig erkalten, und gieß das Waſſer oder die Brüh ſamt den Eyern allgemach daran, laß es mit ſtetem Rühren

auf-

aufſieden: thu Cardamomen, Muſcat-Blüh, Ingber, Safran und ein Stück Butter dazu; indeſſen röſte ein aufgeſchnittenes weißes Brod ſchön trocken im Schmalz, und richte die Suppe darüber, oder ſo du willt, auch nur über trocken aufgeſchnittenes weiſes Brod. NB. Man kan zwar, welches zu merken, die Suppe auch nur allein von Eyerdottern machen, doch muß man alsdenn derſelben eines mehr nehmen, als hier von uns gemeldet worden.

Eben dieſelbe auf eine andere Art.

Laß ein halbe Maas Waßer, oder halb Fleiſchbrüh und Waßer ſiedend werden, und wenn es nöthig, ſo ſalze es ein wenig; würze es mit Safran, Ingber, Pfeffer und geriebener Muſcaten-Nuß; zerklopfe 2. Eyer mit einem Stück Butter, rühre ſie in die ſiedende Brühe, laß es noch einen Sud aufthun, und richt es denn über ein aufgeſchnittenes weißes Brod.

Eine Eyer- oder Töpflein-Suppe.

Nimm ein halbe Maas Waßer, oder etwas mehr, nachdem man viel haben will, (und ſo es beliebet, miſche ein wenig Fleiſchbrüh darunter) ſalze es, und laß ſie ſiedend werden. Zerklopf 2. Eyer wol, und thu ein wenig Safran daran, indeßen laß ungefehr eines Hüner-Eyes groß, friſches Schmalz in einer Pfannen heiß werden; hernach thu es vom Feuer, und laß ein wenig erküh-

kühlen: gieße das heiße Waßer oder Brühe mit den geklopften Eyern darein, (man muß ſich aber in Acht nehmen, daß es nicht ſprize) ſetz denn die Pfannen noch einmal über das Feuer, laß es allgemach ſieden, ſo lang als weiche Eyer, rührs nicht, ſondern treib es nur mit einem Kochlöfel zuſammen, daß es auf ein Häuflein kommt, gieß denn die Brühe über ein würflicht aufgeſchnitten oder gebähtes weißes Brod, die Eyer aber hebe mit einem Löfel, nur ein wenig auf einmal, heraus, und lege davon ſo Häuflein herum auf die Suppen, ſtreue denn Muſcaten-Blüh darauf, ſo iſt ſie recht.

Eine Suppe von gebachenen Eyern.

Schlage ein Ey aus, ſalze ſelbiges, ſtreu ein wenig Mehl darauf, denn bache es im Schmalz, doch alſo, daß der Dotter weich bleibe, und hacks hernach ſehr klein, indeßen laß ein wenig Fleiſchbrüh, ungefehr den 4ten Theil von einer Maas zu einem Ey ſiedend werden, thu das gehackte Ey darein, und laß ein wenig aufſieden: hernach zwinge ſolches durch einen Seyher oder Durchſchlag, würze es mit Cardamomen und Muſcaten-Blüh, laß es alsdenn noch einmal aufſieden, und wenn man anrichten ſoll, ſo thu zuvor ein Stücklein Butter daran, und richte es über weiß aufgeſchnittenes Brod.

Eine Suppe von verlohrnen Eyern.

Brenne ein heißes Schmalz über aufgeſchnittenes Rocken-Brod in einer Schüßel, oder röſte das Brod im Schmalz, gieß eine ſiedende Fleiſchbrüh, oder ſo du willt, halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh daran, decks darnach zu, ſetze es auf eine Glut und laß es ſieden, mache inzwiſchen ein Waſſer in einem Pfännlein ſiedend, ſalze ſelbiges ein wenig, und ſchlag ein Ey aus, in ein Schüßelein, daß der Dotter fein hübſch ganz bleibe, ſchütte es denn in das Pfännlein, ins ſiedende Waßer, und klopfe immerzu mit einem Löffel an das Pfännlein, damit ſich das Ey nicht anlege, laß es auch ſo lang ſieden, biß du ſieheſt, daß ſich der Dotter welcher weich bleiben muß, mit dem Waßer überziehe, alsdenn hebe daſſelbe mit einem flachen löcherichten Löffel, auf die Suppe heraus: Und alſo mache es mit allen Eyern, ſo viel du derſelben haben willt, die Suppe aber hebe indeßen von der Kohlen, daß die darauf gelegten Eyer nicht hart werden, laß ſie aber noch ferner zugedeckt, damit ſie dabey warm bleibe, wenn nun ſolches geſchehen, ſo ſtreue Muſcat-Blüh darauf und trage ſie gleich zu Tiſch.

Eine andere dergleichen Suppe, mit Eyern in Butter verlohren.

Nimm einer kleinen welſchen Nuß groß Butter zu einem Ey, thu ſelbige in ein Pfännlein,

ſalz es ein wenig, und laß es zerſchleichen, denn ſchlage das Ey darein, halt es über das Feuer, biß ſich das Weiſe ein wenig angelegt, alsdenn halte das Pfännlein etwas ſchlems, daß du es mit einem ſilbernen Löffel überwenden kanſt, alsdenn halt es ſo lang über das Feuer, biß ſich das Weiſſe auf der andern Seite auch ein wenig anlegt, dann richt es auf die Suppen. Die Eyer aber müſſen friſch ſeyn, ſonſten werden ſie nicht ſchön.

Eine Suppe mit geſtürzten Eyern.

Zu dieſer Suppe röſte oder bähe Semmel- oder Weck-Schnitten in Schmalz ſchön gelb, denn lege ſolche in eine Schüßel, indeßen laß eine Fleiſch-Brüh ſiedend werden, thu gutes Gewürz darein, als ein wenig Muſcat-Blüh und Cardamomen; zuvor aber muß man die geſtürzten Eyer alſo zuſamm machen: Erſtlich werden die ganzen Eyer, wie ſonſt im Waßer, ſo lang abgeſotten, biß ſich das Weiſe innwendig an der Schaalen nur ein wenig anlegt: Denn kan man auf der einen Seiten der Schaalen ein Löchlein machen, und den Dottern, und was von dem Weiſen mitgehet, in einen Napf heraus lauffen laßen: Hierauf wird von dem leeren Ey die Helffte von der Schaalen herabgenommen, daß das andere halbe Theil derſelben ganz bleibt; und dieſer Eyer kan man ſo viel machen, als man will: denn muß man das, was von den Eyern herausgelauffen,

wohl

wohl zerrühren, und klein zerhacktes Peterlein-Kraut, ſammt ein wenig geriebenes Semmel-Mehl, wohl darunter miſchen; thu auch Gewürz daran, nemlich ein wenig Pfeffer, Cardamomen und Muſcat-Blüh. Denn fülle dieſe Füll in die halbe Eyer-Schaalen, und mach ein Schmalz in einer Pfanne heiß, welche eben nicht gar zu groß ſeyn darf: denn thu ein ſolch gefülltes Ey in einen eiſernen Löffel, daß die Füll unter ſich und die Schaalen über ſich kommen: halte es, ſammt dem Löffel, in das heiße Schmalz, und laſſe es alſo ſchön nacheinander heraus bachen. Lege denn auf einen jeden geröſteten Semmel-Schnitten ein ſolch gebachenes Ey in die Schüßel, daß die Schaalen über ſich komme: Alsdenn gieße die ſiedende Fleiſchbrüh darüber, und laß nur ein klein wenig auf einer Glut ſtehen.

Eine Eyerwammen-Suppe.

Bereite die Eyerwammen, ſchneide ſolche klein, laß eine Fleiſchbrüh ſiedend werden, thue die Eyerwammen, ſammt Cardamomen und Muſcaten-Blüh darein, und laß ſieden; wenn es nun eine Weile geſotten hat, ſo thu ein gut Stück Butter darein, und richte es über gebäht Brod, bache indeſſen eine Eyerwamme in Schmalz, und beſtreue die Suppen ſammt dem Rand der Schüßel damit.

Auf eine andere Art.

Mache von 3. Eyern Eyerwämmlein, hacke oder ſchneide ſie klein, gieß ein halb Seidlein Fleiſchbrüh und ein wenig Waſſer daran, daß es nicht zu geſalzen wird, thue Pfeffer, Ingber, Muſcat-Nuß oder Blüh daran, laß es ſo lang, als weiche Eyer ſieden, ſchneide ein wenig Butter darein und richte es über weiß würflicht-geſchnittenes Brod an.

Erbſen-Suppe von friſchen oder Kief-Erbſen.

Körle einen guten Theil Kief-Erbſen aus ihren Hülſen, laß in einer Fleiſchbrüh ſieden, biß ſie weich werden, brenne einen Löffel voll Weizen-Mehl aus Schmalz oder Butter daran, damit die Suppe etwas dicklicht werde; würze ſie mit ein wenig Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen; thue zuletzt ein Stück Butter darein, laße ſie noch einen Sud aufthun, und richte es über weiß gebähtes oder auch in Schmalz geröſtetes Brod. NB. Wenn man will, ſo können 2. Eyerdottern verklopfet, dann mit der ſiedenden Erbſenbrüh angerühret, und ſamt den Erbſen über das Brod gerichtet werden; Verlanget man ſie aber noch kräfftiger, ſo werden zwar die Erbſen auf die gleich anfangs beſagte Art in der Fleiſchbrüh geſotten, allein es wird ſelbige bald abgeſeyhet und eine durchgezwungene Krebsbrüh von neuem daran gegoßen, in welcher man ſie recht weich

ſieden läßet: alsdenn wenn ſie gewürzet und etwas Butter darinn zergangen, wird ſie auf obige Art verfertiget und angerichtet.

Eine Sächſiſche Erbſen-Suppe mit Schweinen-Fleiſch oder Gäns-Keulen.

Nimm Erbſen, laß im Waßer ſieden, treib es durch einen Seyher, nimm den Carbonat vom Schwein, ſalze und koche ihn, wenn es gar iſt, ſo ſchneide Semmel in eine Schüßel, gieß etwas von der Erbes-Brüh darauf, ſetz ein wenig auf Kohlen, richte denn den Carbonat vom Schwein, oder die eingemachten Gäns-Keulen auf die Schüßel an. Die Gäns-Keulen aber müßen im Waßer warm gemachet werden, wenn es angerichtet iſt, ſo gieß von der Erbſenbrüh darauf, ſo iſt es fertig. Wenn die Erbſen aufkochen, ſo muß ein wenig Peterſilien, Thymian, Zwiebel in brauner Butter daran gebraten werden, und ein wenig Pfeffer und Salz.

Auf eine andere Art.

Die Erbſen ſetze im Waſſer zu und mache dieſelbe geſchwind ſiedend, daß ſie nicht erſtarren, und zwar ſtets zugedeckt: Denn man darf ſie auch nicht rühren, weil ſie ſonſt gerne hart bleiben. Wenn ſie nun weich geſotten ſind, ſo zwings durch einen Durchſchlag, nur ganz lauter, röſte ein wenig Weizen-Mehl ſchön gelb im Schmalz, und brenne es darein; würze es hernach mit Mu-

ſcatenblüh, Jngber und Saffran, ſalze es recht, thu auch Bachſchmalz darein und laß ſieden: Jnzwiſchen ſchneide runde Schnittlein von einer Semmel, bache dieſelbe im Schmalz, oder bähe ſie, und richte die Suppe darüber an. Wanns gefällig kanſt du auch Weinbeer oder kleine Roſinen darauf ſtreuen.

Noch auf eine andere Art.

Setz die Erbſen im Waſſer zu, laß ſie weich ſieden, und ſchlags hernach durch, daß die Hülſen davon bleiben; thu hierauf Jngber, Pfeffer, geriebene Muſcaten-Nuß, auch Saffran, Salz und Bachſchmalz daran, laß es miteinander kochen, und richt es über dünn geſchnittenes Rocken- oder aber weißes Brod an.

Noch eine Erbſen-Suppe auf andere Art.

Wenn die Erbſen in Waſſer weich geſotten ſind, ſo ſeyhe es davon, denn zwinge ſie mit Fleiſchbrüh durch einen Seyher, thu ein Stück Butter, auch klein geſchnitten und gedörrten Roſmarin darein, laß es ſieden, richte es über gebähete Semmel-Schnitten.

Eine ſaure Erbſen-Suppe.

Zwing die Erbſen mit Waſſer durch, ſchneid Zwiebeln, röſts ſchön gelb in Schmalz, ſamt einem Löffelein Mehl, brenn es in die Suppe, thu Salz, Jngber, Pfeffer, wie auch ein wenig

Eſſig darein, und richt es über aufgeſchnittenes Rocken-Brod.

Noch eine Erbſen-Suppe vor Kranke.

Seyhe die lautere Brüh von den geſottenen Erbſen herab, thu Muſcatenblüh, Cardamomen, Ingber, Saffran und Salz darein, laß ſie ſieden. Wenn du es nun willt anrichten, ſo thue Butter dazu; zerklopfe Eyerdottern und rühre ſie mit der ſiedenden Brühe an, laß es aber nicht mehr ſieden, ſondern richte ſie gleich über weiſes dünn-geſchnittenes Brod.

Eine blinde Erbſen-Suppe.

Mach ein Teiglein an wie zu Raſiolen, walchere ſelbiges aus, aber nicht gar dünn; ſchneide das unterſte von einem Feder-Kiel hinweg, und ſtich damit in den Teig, ſo werden kleine runde Kügelein daraus, wie die Erbſen, bach ſelbige ſchön hell aus Schmalz, und laß ſie darauf in einer Fleiſchbrüh wohl ſieden: wirff zuletzt Cardamomen, Muſcatenblüh und ein Stück Butter in die Suppe, und richte ſie denn miteinander in eine Schüßel.

Eine weiſe Erbſen-Suppe.

Siede Erbſen daß ſie weich werden, ſtoß die Erbſen in einem Mörſner, treibs durch einen Seyher, thu einen guten ſüßen Raum daran, daß ſie dick werden, wie eine Mandel-Suppe, gieß ſie über gebähte Semmel-Schnitten, ſtreue

Weinbeer und Zimmet darauf, ſo iſt ſie gut, und ſchmecket faſt wie eine Mandel-Suppe.

Eine Erdbeer-Suppe.

Durchklaube die Erdbeer, und waſche ſie ſchön, zuckers nach Genügen; gieß gemeinen, oder, ſo du willt, ſüßen Wein daran, treibs durch und laß es nur einen Sud aufſieden: alsdenn röſte weißes und würflicht-geſchnittenes Brod im Schmalz, richte die Erdbeer darüber. Wenn man will, kan man ein wenig Triſanet darauf ſtreuen.

Eine Faſten-Suppe.

Nimm geſottenen Karpfen-Rogen, leg ſolchen auf gebähete Semmel-Schnitten in eine Schüßel, ſchneide geſottene Schnecken klein, leg ausgelöſte Krebs-Schwänz und Scheeren darauf, gieß eine Krebsbrüh darüber, thu Butter und Gewürz daran, und laß es einen guten Sud thun.

Eine Fiſch-Suppe.

Nimm 2. oder 3. Stück von einem Hecht, oder anderm Fiſch, bach ſolche im Schmalz, wie auch Peterſilien-Wurzel, hübſch bräunlich, röſt ein oder 2. Semmel-Schnittlein, ſchähle etliche Mandeln, bräune ſolche, als wenn du Caſtanien wollteſt braten, gieb aber Acht, daß ſie nicht rauchigt werden, ſtoß die Mandeln klein,

und wenn ſie ſchier fertig ſind, ſo thu den gebachenen Hecht, Peterſilien-Wurzel und Semmel-Schnitten auch dazu, ſtoß es wohl untereinander, laß alles zuſamm in einer lautern Erbes-Suppe einen Sud thun, ſchlags darnach durch einen Seyher, fein in rechter Dicke, wie eine durchgeſchlagene Erbes-Suppe, oder, wie ein dünnes Geſtoßenes, gewürzt mit Pfeffer, Ingber, Muſcat-Blüh, ſalz es recht, laß es alſo ſieden, daß es fein bräunlicht werde, richts über würfflicht-geſchnittene und in Schmalz geröſtete Semmel an, ſtreue ein wenig Pfeffer darauf, ſo iſt es fertig.

Eine Fiſch-Rogen Suppe.

Nimm einen geſottenen Fiſch-Rogen, zerreib denſelben, und laß ihn in einer Erbſen-Brüh ſiedend werden. Thu gut und ſcharfes Gewürz dazu, wirf auch zuletzt ein Stücklein Butter hinein, und richt es über gebähtes Brod an.

Eine Franzöſiſche Suppe von Fricando (oder Fricaſſée) geſpickt mit Morgeln und Juſt (oder Brüh)

Nimm Kalbfleiſch, ſchneid es in dünne Scheiben eines halben Fingers dick, und ſo breit es kommen kan, nimm kleinen Speck, ſpicke es wie ein Rebhuhn, leg die Fricando in eine Caſtrol-Pfanne, mache ſie braun, als wenn du Juſt willt machen, wenn es braun iſt, ſo gieß Fleiſch-

brüh darauf, laß es meiſt gar kochen, nimm es denn wieder aus der Pfanne, treibe es durch einen Seyher, lege die Fricando denn wieder in den Juſt hinein, und thue Morgeln dazu, laß es ſieden, wenn es Zeit iſt anzurichten, ſo ſchneide Semmel in Scheiben, leg ſie in eine Schüſſel, gieß ein wenig Fleiſchbrüh darauf, ſetze es ein wenig auf Kohlen, richte die Fricando darauf an, gieß die Morgeln darüber, ſo iſt es fertig.

Eine andere Franzöſiſche Suppe.

Nimm junge gefüllte Hüner oder Tauben, laß ſelbige beſonders ſieden, alsdenn thue gefülltes Kraut, Morgeln, kleine Stäudlein Endivien, Käß-Kohl, Spargel, kleine Fleiſch-oder Leber-Knödlein in einen Hafen, und laß ſolches gleichfalls ſieden. Denn nimm ferner ausgeſchählte Krebſe, Artiſchocken-Kerne, Nudeln und Rafſiolen; bache ſolche aus Schmalz heraus und röſte zuletzt die kleinen Brüſtlein von Vögelein darinnen. Von dieſen geſottenen Sachen kan man die abgegoßene Brüh über zerſtoßene Krebs-Schaalen ſchütten, durchzwingen, ein Stücklein Butter ſammt dem beliebigen Gewürz darein werfen und alſo zuſammen aufſieden laßen. Inzwiſchen pflegt man 3. oder 4. gebähete Semmelſchnitten in die Schüßel zu legen, und etwas von abgeſottenen klein zerhackten Brieſen darüber zu ſtreuen, die

die gefüllte oder ungefüllte junge abgeſottene Hüner oder Tauben in die Mitten, rings herum aber die übrig geſottene Sachen zu legen, und die Brüh ſiedend darüber zu richten: die gebachene Sachen aber, ſonderlich gebachene Grundeln, kan man um den Rand der Schüßel, auch wohl auf das geſottene, ſo zierlich als immer möglich legen, und mit Muſcatenblüh beſtreuen: ſo es gefällig, kan man kleine Bratwürſte und Nierlein gleichfalls untermiſchen.

Noch eine andere Franzöſiſche Suppe.

Schneide Haus-Brod auf, wie zu einer Schmalz-Suppen, richts in eine Schüßel, darnach hacke ein Kälbern- Schöpſen- oder Wildprett-Brätlein klein, ſtreue es auf das Brod, ſodenn wieder eine Lage Brod, und wieder gehacktes Brätlein, biß die Schüßel voll wird, alsdenn gieß warme Fleiſchbrüh darauf, daß naß wird, brenne heiß Schmalz darauf, du muſt auch zuweilen ein wenig Pfeffer dazwiſchen ſtreuen, und alſo auf den Tiſch geben.

Eine gebrennte Waßer-Suppe.

Brenne heißes Schmalz über aufgeſchnittenes Rocken-Brod in einer Schüßel, ſtreue Ingber und Pfeffer darauf; laß indeßen ein Waßer ſiedend werden, ſalze und gieße es über das Brod,

decke es zu, und ſetz es auf Kohlen, laß eine gute Weile ſieden und trags denn zu Tiſch.

Eine dergleichen mit Mehl.

Mach ein Schmalz wohl heiß, und brenne darinnen ein wenig Mehl ſchön licht-gelb, zuvor aber laß ein Waßer ſiedend werden, ſalz es und ſchneide Rocken-Brod auf, nach gemeiner Art, leg eine Lag von dieſem Brod in eine Schüßel und brenn denn dasjenige Schmalz, darinnen das Mehl geröſtet worden, darüber. Leg abermahl Brod darüber, und brenne wiederum im Schmalz geröſtetes Mehl darauf, gieß denn das ſiedende Waßer darüber, oder aber auf der Seite hinein; laß es auf einer Glut aufſieden, und ſtreue Pfeffer und Muſcat-Nuß darauf.

Noch eine andere mit Mandeln und kleinen Roſinen.

Setze ein Waßer zum Feuer, ſalze und würze es, ſchneide klares Haus- oder Rocken-Brod auf, und alsdenn im warmen Waſſer zuvor abgezogene Mandeln zu länglichten Stücklein; waſche kleine Roſinlein ſauber, ſtreue denn etwas von dem aufgeſchnittenen Brod in die Schüßel, und denn über das Brod ein Theil der abgezogenen Mandeln und Weinbeerlein, denn abermahl eine Lag Brod, und wiederum Mandeln und Weinbeerlein, ſo offt du willt, zu oberſt aber nochmalen aufgeſchnittenes Brod: gieß folgends das ſiedende

dende Waßer darüber, ſetze es, mit einer andern Schüßel zugedeckt, auf eine Kohl-Pfanne, brenne Schmalz darüber, wende die Schüßeln um, und brenne zu unterſt, wie du oben gethan, auch Schmalz darauf, thue geriebenes Brod in die Pfanne, röſts in dem noch übrig wenigem Schmalz, und richte es oben auf die Suppe.

Eine gefüllte Suppe.

Nimm kälberne abgeſchipffte Brieſe, hacke ſie klein, röſte denn ein wenig geriebenes Eyer-Brod in Butter, und rühre es unter die gehackte Brieſe, würze es mit Pfeffer, Muſcat-Blüh und Cardamomen, ſchlage Eyer daran, zu 2. paar Brieſen, nimm 2. Dotern und ein ganzes Ey, und rühre das Gehäck mit an, gieß ein wenig Fleiſchbrüh darzu, doch nicht zu viel, daß es nicht zu dünn wird, thu es in die Schüßel, und laß es auf einer Glut einen Sud aufthun, daß es gleichſam nur ein wenig ſtockigt wird: indeßen bähe Schnitten von einem Weck und röſte ſolche ſchön trocken im Schmalz, lege denn dieſe Schnitten auf das Gehäck in die Schüßel, und laß eine Fleiſch- oder Hennen-Brüh ſiedend werden, würze ſolche mit Cardamomen und Muſcaten-Blüh, thu auf die letzt auch ein gut Stücklein Butter dazu, und gieß ſolche über dieſe gefüllte Suppe.

Eine gehackte Suppe.

Schlag ein Ey in ein Näpflein, und zerklopf es wohl, rühr von dem ſchönſten Mehl darein, mach einen feſten Teig daraus, leg ihn alsdenn auf ein Bret und würcke ſolchen noch ferner feſt zuſammen; denn walcher ihn zu Pläzen, aber nicht gar dünn; wenn dieſe Pläze ein wenig vertrocknet, hacke ſie ziemlich klein, laß es wohl dürr werden, und zerreibe ſie noch ein wenig mit den Händen. Wenn mans nun kochen will, ſo röſte dieſen Teich in Butter, ſez eine Fleiſch-Brüh, oder auch nur Waſſer zum Feuer, laß es ſiedend werden, ſaltz es, thu den Teig hinein, daß er darinn wol ſiede, wirff ein wenig Muſcat-Blüh dazu, und auf die letzt ein Stücklein Butter.

Eine geriebene Suppe.

Zu dieſer Suppe mache den Teig wie zu der vorhergehenden. Du muſt nemlich den Teig von einem ſchönen Mehl und Ey wohl feſt anmachen, in einen runden Ballen zuſammen würken, und an einem Riebeiſen immer in die Runde herum reiben, den Ballen aber ſtets in die Runde feſt zuſamm drucken, biß der Teig völlig herab gerieben iſt; alsdenn laß ihn dürr werden, und zerreib ſolchen ein wenig mit den Händen: denn wird er geröſtet und in einer Brüh oder Waſſer aufgeſotten und angerichtet.

Eine Gerſten-Suppe.

Setz die Gerſten in Fleiſch-Brüh zu, und laß ſie ſieden, biß ſie weich wird, dann ſeyhe das Lautere oben herab in ein Häfelein, würze daſſelbe mit Cardamomen und Muſcaten-Blüh, thue Butter dazu und laß es abſieden. Iſt es aber zu dick, ſo hilff ihm noch ein wenig mit Fleiſchbrüh, denn es muß ganz lind ſeyn, und ſo mans ſäuerlich haben will, kan man Citronen-Safft daran drücken; alsdenn über ein klein wenig dünn geſchnittenes weiſes Brod anrichten, und würflicht geſchnittene Citronen Schaalen darauf ſtreuen.

Eine Grieß- oder Grüz-Suppe.

Laß halb Waßer und halb Fleiſchbrüh zuſamm ſieden, röſte einen Grieß ſchön gelb im Schmalz und brenne ihn darein, laß alles wohl ſieden, und richt es über aufgeſchnittenes Rocken-Brod.

Eine grüne Franzöſiſche Suppe.

Nimm Mayen-Kraut, klaube und waſche daſſelbe ſauber, ſchneide es, ſammt einem Büſchelein grüner Zwiebeln, gröblicht, gieß eine ſiedende Fleiſchbrüh daran, laß eine Stund lang ſieden, alsdenn ſchneide eine Semmel daran, und laß ſie damit verſieden; wenn du es anrichten willſt, zerklopfe zu einem Seidel-Häfelein voll zwey Eyer, gieß ein wenig Eßig darein, und rühre es, ſamt einem Stuck Butter in die Suppe, alsdenn kanſt du ſie anrichten.

Eine Haber-Suppe.

Röſte ein paar Löffel voll Haber-Mehl im Schmalz, bis es fein braun wird, und gieß Fleiſchbrüh daran, wie auch ein wenig Eßig; würze es mit Jngber, Pfeffer und geriebener Muſcaten-Nuß, laß es ſieden, und richte es ſodenn über gewürfeltes Rocken-Brod an.

Auf eine andere Art.

Röſte das Haber-Mehl ſchön liecht im Schmalz, laß es denn im Waßer wohl aufſieden, zwings durch, laß es ferner ſieden und wirff Muſcatenblüh darein: indeßen zerklopfe einen Eyerdotter, rühre ſelbigen mit der Brüh, wenn zuvor ein Stück Butter darinnen zergangen, an, und richte es denn über würflicht-geſchnittenes Brod.

Eine Hanf-Suppe.

Siede Hanf-Körner im Waßer, denn ſtoße ſie in einem Mörſel ab, zwings durch ein Tuch oder enges Sieblein, mit Fleiſchbrüh und Wein, thu klein gehackte Zwiebeln dazu, würze und gilb es ein wenig, laß aufſieden, röſte weißes Brod fein trocken im Schmalz und richte die Suppen drüber an.

Eine Hecht-Suppe.

Schuppe einen Hecht, ſchneide ihn zu Stücken, ſprenge ſolche mit ein wenig Salz ein, wälze ſie in Mehl, bache ſie im Schmalz, thu es heiß in ei-

einen Mörſel, ſtoſſe es wohl, treibs durch mit Wein und warmer Fleiſchbrüh, thu Muſcat-Blüh, Jngber, Cardamomen, ein wenig Butter dazu, laß es in einem Hafen ein wenig auffſieden, und richte es über die geröſte Semmel.

Eine Hüfen-Suppe.

Thu eine gute Hand voll ausgekörnte Hüfen in eine Maas Wein, zuckere dieſelbe wol, und laß ſie eine gute Weil miteinander auffſieden. Hernach treibs durch einen Seyher, bähe 3. oder 4. Semmel-Schnitten, richte dieſe Brüh darüber, ſtell es in einer zugedeckten Schüßel auf eine Glut, laß es noch einmal auffſieden, ſtreue Zucker darauf, und trage ſie alſo zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Nimm 3. Hand voll Hüfen, brühe ſie mit ſiedenden Waßer an, laß es hernach in ein halb Seidlein Wein und eben ſo viel Waßer ſieden, biß ſie weich werden, treibs durch einen Seyher, gieß noch ein halb Seidlein Wein daran, zuckere ſie wohl und laß ſie auffſieden, denn richte es über würflicht geſchnittenes oder auch geröſtetes Brod.

Eine Hüner-Suppe.

Brühe und putz das Hun ſauber, überſchüpf es ein wenig, hacke es klein, thue es in einen ſtollichten Hafen, nimm ein wenig Dotter- oder Mandel-Brod, gieß Wein, und von dieſer Hüner-Brüh daran, laß ſieden, treib es hernach

durch einen Seyher, thu Muſcat-Blüh, Pfeffer, Cardamomen daran, laß es einen Wall aufthun, thu ein wenig Butter daran, und richts über gebäht oder geröſtet Brod. Wenn man will, kan man es mit etwas Citronen-Safft ſängerlicht machen.

Eine Suppe von Hüner-Beinern.

Hacke das Fleiſch von einer geſottenen Henne klein, ſtoße hernach die Gebeine und das gehackte Fleiſch zuſammen in einem Mörſel, nimm denn einen Schnitten gebähetes Brod, und thue ihn ſamt dem Geſtoßenen in ein Häfelein, gieß hernach Hennen-Brüh daran, und laß es eine Weile ſieden, alsdenn treibs durch ein Sieblein, thu Muſcaten-Blüh, Cardamomen und Butter daran, laß es noch einmal aufſieden und richts über weiß gebähtes Brod. Dabey mercke, daß ohngefehr zu einem halbgeſtoßenem Hünlein insgemein ein Seidlein Fleiſchbrüh genommen werde.

Eine andere dieſer Art mit Habermehl.

Nimm die Beine, ſamt ein wenig Fleiſch von einer geſottenen Henne, wie auch eine kleine Handvoll abgezogener Mandel, ſtoß alles miteinander in einem Mörſel klein, röſte hernach einen Kochlöffel voll Habermehl im Schmalz, thu ſolches auch zu dem Geſtoßenen, gieß Hennen-Brüh daran, und laß es einen guten Sud thun, treibs nach dieſem durch einen Seyher, machs mit einer

an-

andern Hennen-Brüh dünn zur Suppen, würz es mit Cardamomen und Muſcatenblüh und laß es noch einmal aufſieden. So du es aber anrichten willſt, magſt du Butter darein thun, und alsdenn über gebähtes oder ander weißes Brod anrichten.

Eine Suppe von Hüner-Leberlein.

Nimm 3. oder mehr Hüner-Leberlein, nachdem du viel Suppen verlangeſt, laß dieſelben nur einen Sud in einer Fleiſchbrüh thun, denn ſie müſſen ganz weich bleiben, zerrühr ſie denn durch einen Seyher, und zwings ohngefehr mit einem Seidlein Fleiſchbrüh durch, laß wieder aufſieden, und würz es mit Muſcatenblüh und Cardamomen, laß auch kurz zuvor, ehe du es anrichteſt, ein Stück Butter, nur einen einigen Sud aufthun, und richts denn über weiß gebähtes Brod.

Johannes-Beer-Suppe.

Dieſe Suppe kan ganz nach der ſchon beſchriebenen Erdbeer-Suppe gemacht werden. Es müßen aber die Beerlein alle von den grünen Stielen zuvor herabgeklaubet werden.

Eine Käs-Suppe.

Reib oder ſchneide einen halben Vierling guten Käß, gieß ein Seidlein Fleiſchbrüh und ein wenig Waßer daran, damit es nicht zu geſalzen werde; laß ſolches ſo lang, als harte Eyer ſieden, treib es denn durch einen Seyher, daß das käſig-

te davon bleibe, thu alsdenn ein gut Theil Milchram, wie auch ein wenig Muſcatenblüh, Ingber und Saffran darein, und laß es noch einmal aufſieden: ehe du ſie aber anrichten willſt, ſo leg ein Stück Butter darzu, und richts denn über weiß gebähtes Brod, oder über kleine gebachene Küchlein.

Eben dieſelbige auf welſche Art.

Bähe weiſſes Brod, legs in eine Schüßel, gieß eine gute ſiedende Hennen- oder Fleiſchbrüh darüber, und ſtreue denn geriebenen Parmeſan-Käs darauf, oder ſo du willt, ſo lege das gebähete Brod in einen Paſteten-Tiegel, gieß die Brüh daran, ſtreu den Käs darauf, und laß es in einem Bachöfelein einpregeln, und trags denn zu Tiſch.

Eine Keimlein-Suppe, von den ausgekeimten Cichorien- oder Wegwarten-Wurzeln.

Klaube und ſchneide das Weiße und das Gelblichte von den Wegwarten: zertheile und zerſchneide ſie wiederum 2. oder 3mal, laß alsdenn 2. Stunden lang im Waßer liegen; und damit die Bitterkeit ſich um ſo viel mehr herausziehe, brühe ſie zum 2. oder 3tenmahl mit ſiedenden Waſſer an, ſeyhe ſelbiges davon ab, laß es in einer Fleiſchbrüh ſieden, würze es, und richte es denn ferner, wie eine Spargel-Suppe zu.

Eine Kindbetter-Suppe.

Schlag ein Ey aus, ſtreue ein wenig Mehl darauf, und bachs ſchön ſchnell heraus: denn ſchneide oder hacks ein wenig, und ſchütte es in eine ſiedende Fleiſchbrüh, oder auch nur in ein ſiedend Waßer; zerrühr die Eyer und laß ſie ſieden, thu ein wenig Muſcat-Blüh darein, ſeyhs durch, und richts über Rocken- oder weißes Brod nach Belieben an.

Eine Knoblauchs-Suppe.

Schäle den Knoblauch, laß ihn zugedeckt in Eßig liegen, ſtoß Mandeln klein, nimm den Knoblauch aus dem Eßig, ſtoß ihn darunter, gieß Fleiſchbrüh daran, gilbs, zuckers, und würz es mit Pfeffer, ſäuer es mit ein wenig Wein, laß es ſieden, und richt es über geröſtete Schnitten von einem Weck oder Semmel an.

Eine Körblein-Kraut-Suppe.

Klaube das Körblein-Kraut ſauber, waſche, hacke und röſte es in Butter, gieß ſiedende Fleiſchbrüh daran, und laß es ein wenig kochen, es muß dick von Körblein-Kraut ſeyn, denn röſte Semmel-Schnitten, leg ſie in die Schüßel, ſtreue Muſcatblüh darauf und darzwiſchen verlohrne Eyer.

Auf eine andere Art.

Klaube, waſche und hacke ein gut Theil Körblein-Kraut, laß eine Fleiſchbrüh ſiedend werden, und

und thu das gehackte Körblein = Kraut darein, würz es mit Cardamomen und Muſcatblüh: denn zerklopf etliche Eyerdottern in einer Schüſſel, darinn die Suppe angerichtet wird, und rühr es denn mit der ſiedenden Körblein = Brüh an, thu ein Stücklein Butter darein, und laß es alſo auf der Kohlen nur ein klein wenig aufſieden.

Noch auf eine andere Art.

Klaube und waſche das Körblein = Kraut auf das ſchönſte, hacks hernach klein, und ſtreu ein wenig Weizen = Mehl darauf, daß es mit untergehackt werde, thus ſodenn in eine ſiedende Fleiſchbrüh, und wirf Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh darein, laß es mit einem guten Stuck Butter ſieden, und richte es nachdem über gebähtes weiſes, oder auch nur über dünn geſchnittenes Rocken = Brod.

Eine Körblein = Kraut Suppe für Kranke.

Durchklaube und waſche das Kraut, hacke und röſte es hernach in friſcher Butter; laß aber ein wenig von dem gehackten oder ungeröſteten etwas übrig, thu das geröſtete in eine ſiedende Fleiſchbrüh, würze daſſelbe mit gutem Gewürz und laß es ſieden: Ehe du es aber anrichteſt, ſo thu ein Stücklein Butter darein, damit es zugleich aufſiede. Indeſſen klopfe 1. oder 2. Eyerdottern, nachdeme du viel Suppe verlangeſt, und ſchneide von einem Eyerring runde Plätzlein,

bähe

bähe ſie ſchön gelb, und legs in eine Schüßel. Wenn du nun anrichten willſt, ſo rühre zuvor die Eyerdottern mit der Suppe an, und gieß ſolche über das gebähte Brod in die Schüßel; alsdenn nimm das übrig gehackte ungeröſtete Kraut, röſt es auch gar in Butter, und brenn es ſo fein warm über die Suppe, nimm aber in Acht, daß es nicht zu ſchmalzig werde.

Eine Kranken-Suppe.

Nimm ein halb Seidlein Waſſer, thu eine Rinde Rocken-Brod einer halben Hand groß hinein, ein Stück eines halben Fingers lang Zimmet, und eine kleine Muſcaten-Blum; der Zimmet und die Muſcatblüh aber müßen klein gebrochen werden, laß es eine halbe Stunde ſieden, rühre das Brod entzwey, ſeyhe es durch einen Seyher, laß es wieder aufſieden, klepper 1. oder 2. Eyerdottern, darnach du ſie willt dick haben, gieß die ſiedende Suppe darauf, thue Butter, nebſt ein wenig Zucker dazu, röſte weiß Brod und richt es darüber.

Eine andere kräfftige Kranken-Suppe.

Sied ein Ey im Wein hart, nimm den Dotter heraus, zerreib ihn, gieß Wein daran, mach eine Suppe daraus mit Zucker etliche Tag nacheinander, ſo gewinnet der Menſch wieder Fleiſch.

Eine Krebs-Suppe.

Siede ein halb Pfund Krebs im Waßer, mit Salz und ein wenig Pfeffer, wenn ſie nun geſotten ſind, ſo thu das bittere vornen in der Naſe davon, das andere ſtoße mit einander, ſamt ein wenig Butter, klein, bähe einen Schnitten weiß Brod, und thue daſſelbe, ſamt dem Geſtoſſenen, in ein Häfelein, gieße etwas über ein Seidlein Fleiſchbrüh daran, und laß es ſieden, hernach treibs durch einen Seyher, würze es mit Cardamomen und Muſcaten-Blüh und laß es wieder aufſieden, alsdenn thu Butter darein, und richte es über weiß gebähtes Brod. Solls aber noch beßer ſeyn, ſo kanſt du im Anrichten Eyerdottern darein thun.

Auf eine andere Art.

Nimm Krebſe, ſiede und ſchäle ſie, ſtoß ſie in einem Mörſer, nnd ſchlags mit Wein durch, nimm ein Mehl, röſts im Schmalz, und gieß die durchgeſchlagene Krebsbrüh darein, miſche Zimmet, Saffran, und Zucker darunter; laß es ſieden, richte es denn über weiß gebähtes Brod, und ſtreue zuletzt Zucker und Triſanet darauf. Man kan auch ſo man will, in dieſer Brüh ausgeſchälte Krebſe ſieden.

Eine Krebs-Suppe mit Kern.

Nimm zu einem Seidlein Kern ein halb Pfund ſchöne friſche Krebſe, ſchneide ſolchen das Bittere bey der Naſe heraus, alsdenn ſtoße ſolche lebendig, ſamt einem Stücklein Butter und einem Stücklein gebähten Brod, ſo klein, als immer ſeyn kan. Es muß aber der Krebs, ſo bald das Bittere aus ihm genommen iſt zerſtoßen werden; und darf man nicht warten, biß aus allen das Bittere genommen iſt, denn wenn ſie nicht lebendig geſtoßen werden, ſo wird die Suppe nicht roth. Thu denn die zerſtoſſene Krebſe in den Kern, laß es eine gute Weile ſieden, denn zwings durch einen Seyher, und würze es mit Muſcatblüh nnd Cardamomen, laß es noch ein wenig aufſieden, und ehe die Suppe angerichtet wird, muß man, an ſtatt anderer Butter, ſchöne rothe Krebs-Butter daran thun, und 2. oder 3. Eyerdottern hinein rühren, auch nach Belieben, Zucker und Zimmet darauf ſtreuen.

Eine andere Krebs-Suppe mit Milch und Mandeln.

Zerſtoß eine Hand voll Mandeln, mit ein wenig Milch, wohl klein, zwinge ſelbige alsdenn durch, indeſſen zerſtoße etliche ohne Salz abgeſottene Krebſe und zwinge ſie ebenfalls mit obbeſagter Mandel-Milch durch. Wenn man will, kan man die Krebſe auch in der Milch aufſieden,

durchzwingen, und denn noch einen Wall aufthun laſſen: zuvor aber muß man würflicht geſchnittenes weiſes Brod in Schmalz röſten, und nachdem man ein Stück Butter in die Milch geworfen, gar wenig und gelinde aufſtrudeln laſſen, und denn zu Tiſche tragen.

Noch eine andere Krebs-Suppe, mit geſtürzt- und verlohrnen Eyern, und gefüllten Krebs-Naſen.

Siede zuvorderſt Krebſe, ſchähle ſelbige aus, und hacke ſie klein, alsdenn bereite die geſtürzte Eyer, auf die allbereits beſchriebene Weiſe. Vermenge denn das, ſo von den geöffneten Eyern an Weiſen und Dottern herausgelaufen, mit Semmel-Mehl, und den geſchält- und gehackten, würze es, und fülle mit dieſer Füll ſo wohl die ledige Krebs-Naſen, als auch halb zerſchnittene Eyer-Schaalen, voll an, lege ſelbige in einen eiſernen Faum-Löffel, halte ihn in heiſſes Schmalz, und bachs alſo heraus. Inzwiſchen röſte Semmel-Schnitten, lege ſie in die Schüßel, und denn auf dieſelbige die gefüllt- und gebachene Krebs-Naſen, jedesmahl eins um das andere Wechſelsweiß. Zuletzt richte die zuvor beſchriebene Krebs-Suppe darüber.

Eine Kümmel-Suppe.

Thue Kümmel und ein Stück Rocken- oder auch gebähet Brod in ein Waſſer, oder ſo du willt,

willt, in halb Waſſer, halb Fleiſchbrüh, ſalze und laß es ſieden, zwings durch, wirf Bachſchmalz, Ingber, Pfeffer und geriebene Muſcat-Nuß und Saffran darein, laß es noch einmal aufſieden, und richte es denn über aufgeſchnittenes Rocken-Brod.

Eine Kürbis-Suppe.

Schneide die Kürbis in Stücken, ſetze ſie in einer Fleiſchbrüh zu, thu Eyer, Käß und Pfeffer daran, und richte ſie über weiſes Brod: denn wird ein wenig Peterſilien-Kraut in Oel oder Butter geröſtet, und darauf geſtreuet.

Eine Limonien Suppe.

Röſte einen guten Koch-Löffel voll Weitzen-Mehl, ſchön gelblicht, thu es in eine ſiedende Fleiſchbrüh, und wirff von Cardamomen und Muſcatenblüh, ſo viel als nöthig, darein, gieß etwas weniges Wein-Eßig hinzu, hacke Limonien klein, wirff ſie gleichfalls in die Brüh, und laß es alſo miteinander ſieden; lege zuletzt ein Stück Butter darein, und richt es über würflicht-geſchnittenes weiſſes Brod an.

Eine Linſen-Suppe.

Setze die Linſen im Waßer zu, laß weich ſieden, zwings denn durch einen Seyher, und laß ferner ſieden: brenn ein klein wenig Mehl darein und pfeffers: ſchneid indeſſen Rocken-Brod auf,

röſte

röſte daſſelbe in Schmalz, und richte die ſiedende Brühe darüber, ſetz es auf die Kohlen, laß ſieden, und ehe ſie zu Tiſch getragen wird, röſte geſchnittene Zwiebeln in Schmalz und brenne ſie darauf.

Eine Majoran-Suppe.

Laß eine Fleiſchbrüh ſieden, reibe ein wenig dürren Majoran klein, und thu denſelben in die ſiedende Brühe, würze ſie mit Jngber und Muſcatenblüh, und brenn ein klein wenig Mehl darein, darnach laß es ſieden; lege einen guten Theil Butter in den Sud, und richte es alsdenn über gewürffelt weiß Brod.

Eine Malvaſier-Suppe.

Nimm Malvaſier, nachdem man viel Suppen machen will, laß einen guten Lebkuchen darinnen ſieden, treib ihn glatt durch, würz es mit Muſcatblüh, Cardamomen, Zimmet und Zucker oder Triſanet: hernach hacke Mandeln, ganz gröblicht, wie auch allerley eingemachte Waar; dünſte Zibeben, Datteln und Feigen, welche in ſüſſem oder andern Wein mit Zucker, ſo lang, biß ſie weich ſind, geſotten worden; thue ſie alsdenn zuſamt den Mandeln in die obgemeldte durchgetriebene Suppe, ſchneide Eyer-Brod würfflicht, röſte es ſchön gelb in Schmalz, legs in die Schüßelund richte die Suppen darüber.

Eine Mandel-Suppe.

Laß ein friſches Waßer ſiedend werden, wenns geſotten, wirff eine Rinden von weißen Brod und etwas Zimmet darein, laß es damit erkühlen: alsdenn ziehe die Mandeln ab, ſtoße ſie mit dem geſottenen Waßer klein; mit dem abgekühlten Waßer aber zwing es durch ein härenes Sieb; thu Zucker darein und ein klein Körnlein Salz, laß es mit ſtetigem Rühren aufſieden, richte es hernach über weiß gebähtes Brod: Oder nimm Eyer-Ring, ſchneide runde Plätzlein daraus, bähe ſie auf einem Kohlfeuer, richte die Suppe darüber und ſtreue Zimmet darauf.

Auf eine andere Art.

Ziehe ein Viertel Pfund Mandeln ab, und ſtoße ſie mit ein wenig friſchem Waßer, zwinge dieſelben alsdenn mit dem vierten Theil von einer Maas friſchen Waßer durch, zuckers wohl, laß aufſieden; indeſſen bähe ein paar Semmel-Schnitten fein gelb, richte die Mandel-Suppe darüber, und ſtreue ein wenig Zimmet darauf, ſo iſt ſie gut.

Eine Mandel-Suppe vor Kranke.

Weiche die Mandeln in kaltes Waßer, laß ſie ſtehen, biß die Schelfen ſich abziehen laßen; alsdenn ſtoſſe dieſelben, ſamt weiß und grünen Kraft- oder Pinien- und Piſtazzien-Nüßlein, wie auch Melonen- oder Pfeben-Kernen, mit ein wenig friſchem Waßer wohl klein: zwings

mit

mit Geißmilch durch einen Durchſchlag; thue ein wenig Capaunen-Sulzen dazu, laß es geſchwind in einem Pfännlein ſieden, aber ja nicht lang, klopfe und rühre weil es ſiedet: Wenn du es nun anrichten willſt, zuckers nach Belieben, und nimm von einem lindgeſottenen Ey den Dottern, rühre denſelben mit der Mandel-Suppen an, thue aber die Mandel-Suppe zuvor ein wenig vom Feuer, daß ſie nicht im Sud angerichtet werde, ſonſt laufft ſie zuſammen, darnach gieß ſie über weiß gebähtes Brod, und trags denn auf.

Noch auf eine andere Art.

Schneid von einer Semmel 6. Schnitten, gieß Roſen- oder Zimmet-Waſſer daran, daß ſolche wohl lind werden, ſtreue Zucker darauf, gieß Mandelmilch darüber, wenn man will, kan man es zerrühren, wie ein Muß, ſo iſt es linder zu eſſen.

Eine Meet-Suppe.

Nimm einen Eyerdottern, klopfe ihn, gieß den Meet daran, thue Butter darein, laß es ſiedheiß werden.

Auf eine andere Art.

Zertreibe 2. Eyerdottern, gieß Meet darzu, zwiere oder rühre ſie fein allgemach mit an, laß aber nicht ſieden, ſondern nur recht heiß werden, und richt es über weiſſes Brod.

Eine Mehl-Suppe.

Mach eine Fleiſchbrüh oder geſalzenes Waſſer ſiedend, röſte ein wenig Mehl im Schmalz und brenne es darein; würze es auch mit Ingber, Pfeffer und geriebener Muſcaten-Nuß, laß es ſieden, und richte es darauf über gewürffelt Rocken-Brod. So du aber die Suppe gelb haben willt, ſo kan man ein wenig Saffran darzu nehmen, und ſodenn über weiß-gebähtes Brod anrichten.

Milch- oder ſüſſe Ram- oder Kern-Suppe.

Zu einem Seidlein Kern nimm ein ganzes Ey, zerklopffe ſolches wohl, denn rühre es mit dem Kern an, thu ein wenig Zucker- und Roſen-Waſſer darzu, gieß es alsdenn mit einander in eine Pfanne, und rührs immer fleiſig um, biß man ſiehet, daß es anfangen will zu ſieden: alsdenn richt es gleich über ein klein gebröckeltes Eyer- oder nur über gebäht-zerbrochenes Brod an. Doch laſſe mans ja nicht ganz aufſieden, damit die Eyer nicht zuſammen lauffen.

Auf eine andere Art.

Zertreibe zwey Eyer-Dottern, gieß eine Maaß Kern daran, laß es mit ſtetigen Rühren aufſieden: alsdenn ſalze es ein wenig, zuckers und richt es über weiſſes würflicht-geſchnittenes oder gebähtes Brod an.

Eben

Eben dergleichen mit Mandeln.

Nimm ein vierthel Pfund abgezogene Mandeln, ſchneide dieſelbe länglicht, ſo dünn als es ſeyn kan: alsdenn klaube eine gute Handvoll Weinbeer ſchön aus, waſche und trockne ſie ſauber auf einem Tuch ab, hernach laß eine Maas von dem beſten ſüſſen Ram ſiedend werden, und wenn ſie ſiedet, thu die Mandeln und Weinbeer hinein, laß einen Sud mit aufthun und die Weinbeer ein wenig aufſchwellen, zuckers denn nach Belieben, und richts über weiß gebähetes Brod.

Eine ſaure Milchram Suppe.

Laß ein halb Maas Fleiſchbrüh ſiedend werden, rühre halb ſo viel Milchram darein, thue Jngber, Saffran und ein wenig Eßig dazu, laß es noch einmal aufſieden, und richt es über weiſſes würflicht-geſchnittenes Brod an.

Auf eine andere Manier.

Man laſſe ein Waſſer ſiedend werden, und rühre ein gut Theil Milchram darein, brenne alsdenn ein wenig Mehl daran, das nicht gar braun iſt, ſalze und ſäure es nach Belieben und richte es über würflicht-geſchnittenes Brod.

Eine andere Milchram-Suppe.

Nimm eine ganze oder halbe Maas Fleiſchbrüh, nachdem man viel verlangt, und rühre nicht gar als halb ſo viel ſauren Milchram darein,

laß

laß ſieden; iſt aber die Fleiſchbrüh nicht gar fett, ſo gehöret noch ein Stuck Butter dazu, wenn es denn aufgeſotten iſt, kanſt du ſelbige über weiß oder rocken- aufgeſchnittenes Brod anrichten.

Eine dicke Milchram-Suppe.

Nimm ein ſiedend Waſſer, das geſalzen iſt, und gieß es über aufgeſchnittenes Rocken-Brod, decke es mit einer Schüßel zu, daß es aufquelle; wenn noch etwas Waſſer daran iſt, ſo muß alles abgeſeyhet werden, alsdenn ein Schmalz in einem Pfännlein heiß werden laſſen, und nachgehends ein wenig erkühlen, thue etliche Löffel Milchram darein, laß aufſieden, und richts über das aufgequollene Brod an.

Eine kräftige Geiß-Milch-Suppe für Schwindſüchtige.

Nimm gute gerechte Geiß-Milch, ſtoß Piſtazzien-Nüßlein mit einem Weinbeerlein-Waſſer ab, zwings hernach durch ein reines Tüchlein, gieß ſelbige unter die Geiß-Milch, mach ſie ſiedend, und rühr ohne Aufhören, ſo lang ſolche ſiedet, zertreib auch von ein oder zweyen lind geſottenen Eyern die Dottern, rühre ſelbige mit der ſiedenden Suppen an, zuckers und richts über ſchön gelb gebähtes Semmel-Brod.

Eine andere dergleichen Suppe.

Nimm die Geiß-Milch, ſo bald ſie gemolken iſt, thu Zucker darein, laß heiß werden, aber

nicht ſieden, und richts über weiſſes und würflicht-geſchnittenes Brod an.

Eine Muſcaten-Brod-Suppe.

Nimm ein achtel Wein, ein halb Seidlein Waſſer, ein halb Viering Weinbeer, laß es zuſammen kochen, bis die Weinbeer faſt gar ſind, thue einen Viering klein geſchnitten Muſcaten-Brod, etliche abgezogene Mandeln und Zucker dazu, laß es ferner kochen, gieß ein wenig Roſen- oder Zimmet-Waſſer hinein, und richts über würflicht geſchnittenes und in Butter geröſtes weiſſes Brod.

Eine Muſchel-Suppe.

Nimm die Muſcheln, mache ſie rein, ſetze ſie aufs Feuer, laß kochen, gieß ein klein wenig Waſſer dazu, thu die Muſcheln aus den Schaalen, wenn ſie gar ſeynd, gieß das Waſſer, darinn ſie kochen, durch eine Serviette, thu Butter darein, mache denn die Muſcheln als einen Ragout. Wenn es Zeit iſt anzurichten, ſo ſchneide Brod in die Schüſſel, gieß von der Muſchelbrüh darüber, ſetz es denn ein wenig auf Kohlen, richte die Muſcheln darüber an, ſo iſt es fertig. Man kan es auch anſtatt der Muſcheln von Sardellen alſo machen.

Eine Morgeln-Suppe.

Nimm ſauber geputzte Morgeln, ſchneide über zwerg eines Meſſer-Rucken dick Ringlein daraus,

raus, thu ſie in einen Hafen, und Peterſilien, Bertram, Pfeffer und Salz dazu, gieß darauf drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleiſchbrüh, laß darinn ſieden, alsdenn ſchneid etwas weniger als zu einer Schmalz-Suppe, rockenes Brod auf, und richt die geſottenen Morgeln darauf an; Die Suppe muß nicht zu trocken, auch nicht zu naß ſeyn, darnach ein Schmalz darauf gebrennt und ein wenig Pfeffer darauf geſtreut.

Auf eine andere Art.

Nimm gedörrte oder friſche Morgeln, nach Gefallen, brühe ſie ein oder zweymahl mit ſiedendem Waſſer an; denn laſſe den vierdten Theil davon ganz, und zerhacke die übrigen alle wohl klein, röſte ſie beederſeits in Butter, und ſchütte ſie hernach in eine ſiedende Fleiſchbrüh; würze es mit Pfeffer, Muſcatblüh und Cardamomen, laß zuletzt ein gut Stück Butter darinn zerſchleichen, und richte es über weiß gebähtes Brod.

Eine Nieren-Suppe.

Hacke die übergebliebene Nieren von einem Nierenbraten klein, ſamt etwas weniges von dem Fett deſſelben, laß eine Brüh ſiedend werden, und thu den gehackten Nieren darein, würze es mit Cardamomen und Muſcatblüh, laß es miteinander aufſieden: zuletzt thu ein Stück Butter hinein, laß es noch einen Wall aufthun, denn richte es über weiß-gebähete Schnitten.

Noch auf eine andere Art.

Hacke den Nieren, ſamt etwas weniges von dem übergebliebenen Braten, bähe von einer Semmel die Schnitten, oder röſte ſie in Schmalz, legs in eine Schüſſel und ſtreue den gehackten Nieren darauf. Indeſſen mach eine Brüh ſiedend, wenn zuvor etwas Butter darinn zergangen, ſo würze ſelbige und gieß ſie über das Brod und den gehackten Nieren; denn ſetze die Schüſſel wohl zugedeckt auf eine Glut, um noch einen Sud aufzuthun. Ehe du ſie zu Tiſche trägſt, kanſt du Eyer darauf verliehren.

Eine Nuß-Suppe.

Nimm die Kern aus ſehr viel Nüſſen, hacke ſie klein, und wenn du ſie in ein Häfelein gethan, ſo ſchütte Milch daran, thu Zimmet, Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer hinzu, zerbrocke Semmeln, oder ſo du willt, nimm an deren ſtatt gebähete Schnitten, ſtreue Weinbeerlein oder Corinthen darauf, und richte denn die Suppe darüber.

Eine Ollapotrid-Suppe.

Nimm abgeſottene Krebſe, ſchäle ſelbige aus und ſchneide ſelbige ganz klein würffelicht; dergleichen thu auch mit abgeſottenen Kälber-Brieſen; denn nimm dürre oder friſche Morgeln, brühe ſolche wohl, oder ſieds gar etwas weniges im Waſſer, ſeyhe es ab, und röſts in einer Butter,

als-

alsdenn kanſt du es in der Fleiſchbrüh ſieden laſſen, daß ſie weich werden, nachmahls aus der Brüh heraus nehmen, und ebenfalls klein würflicht ſchneiden. Iſt die Zeit, da man Kief-Erbſen haben kan, ſo körne ſolche aus, ſiede ſie zuvor beſonders ein wenig in einer Fleiſchbrüh, ſeyhe denn die Brüh davon herab, und thue Krebſe, Morgeln, Brieſe und die friſche Erbſen alles zuſamm in einen ſtolligten Hafen, zuvor aber mache auch von den geſtoſſenen Krebs-Schalen; mit guter Fleiſchbrüh durchgezwungen, eine gute Brüh zuſammen, würtze ſie wohl, und gieſe ſie denn auch in den ſtolligten Hafen, auf die letzt aber wirf ein Stück Butter dazu, laß alles mit einander ein wenig auffieden: indeſſen bach drey oder vier Semmel-Schnitten hell aus dem Schmalz, thue ſolche in die Schüſſel, ſchöpfe die Krebſe, Morgeln, Brieſe und Kief-Erbſen mit einem groſen Löffel heraus, lege ſolches auf die Schnitten, richte die Krebsbrüh auch darüber an, und trags alsdenn zu Tiſche.

Eine Niederländiſche Peterſilien-Suppe.

Klaube das Peterſilien-Kraut ſauber, hacke es klein, laß es in einer Fleiſchbrüh ſieden, und thu viel von einem ſiedenden Fleiſch abgeſchöpftes Fett, oder auch nur Butter daran: alsdenn lege Semmeln über zwerg dünn zerſchnitten, in eine Schüſſel zwey Leg neben einander, und gieß die

Suppe darüber. Man muß aber die bloſe ſiedende Fleiſchbrüh zwey oder dreymahl über das Brod gieſen, ehe man den Peterlein darein thut, damit das Brod recht weich werde.

Eine Suppe von Piſtazzien-Nüßlein für Kranke.

Zerſtoß die Piſtazzien-Nüßlein mit einem Tröpflein friſches Waſſers gar klein, mach in einem Pfännlein eine ungeſalzene Capaunen-Brüh, ſamt einem Löffelein voll dergleichen Sulzen ſiedend: wenn ſie ſiedet, rühre die geſtoſſene Nüßlein darein, laß ſie nur ein klein wenig aufwallen, denn treibs durch einen Durchſchlag in eine Schüſſel, rühre klein geſtoſſene präparirte Perlein darein, wie auch ein wenig Muſcatenblühe, wirff etwas von weiſſen dünn-geſchnittenen Brod darzu, und gibs zu eſſen.

Auf eine andere Art.

Nimm Semmel-Schnitten, weichs im Waſſer, ſtoß zwanzig oder mehr Piſtazzien-Nüßlein, von welchen die Häutlein abgezogen ſeyn, mit den Semmel-Schnitten in einem Mörßner wol, treibs mit einer Capaunenbrüh durch einen Seyher, laß ſieden, richts auf gebähete Semmel-Schnitten an, oder auch ohne ſolche.

Kräfftige Potage vom Fiſch.

Man muß gleich anfangs ein Gehacktes von Karpfen-Fleiſch haben, mit blanſchirten Championen,

nen, Salz, Pfeffer, und feinen Kräutern, und muß es in einer Caſſerole kochen laſſen. Auſſer dieſem muß man eine gute Fleiſchbrüh haben, auf folgende Weiſe zubereitet:

Nehme den Körper von den Fiſchen, davon du das Fleiſch zu dem Gehäcke genommen haſt, wie auch einen in Stücken geſchnittenen Aal, thut alles in einen ſattſam groſſen Topf mit Waſſer, Butter, Salz, Pfeffer, einem Sträuſigen feinen Kräutern, und einer geſpickten Zwiebel. Laſſet alles zuſammen eine gute Stunde lang kochen, und ſchlaget es hernach durch ein weiſſes leines Tuch.

Wenn ſolches geſchehen, ſo nehmet Championen, blanſchiret ſie, röſtet ein Mehl beſonders, und ſchlaget es durch ein Sieb, um einen Coulis daraus zu machen.

Wenn alles alſo bereitet iſt, ſo nehmet wie gewöhnlich Brod-Rinden, laſſet es mit der Fiſchbrühe aufſchwällen, beſetzet ſie mit dem Gehackten und mit einem Ragut von Karpffen-Milch, von Hechts-Lebern, Krebs-Scheren und Schwänzen und dem Safft von einer Citron. Eben dieſes Ragut dienet auch zur Garnitur; richtet ſo dann alles ſauber und warm an.

Wenn ihr wollet, ſo könnet ihr ein gehacktes vom Fiſch machen, wie es euch beliebet, ſolches wohl würzen, eure Semmel-Rinden aufſchwällen laſſen, ſie mit eurem Gehäck, oder mit einem

Ragut nur von Championen beſetzen, und den Rand der Schüſſel mit gebackenen Championen auszieren.

Potage von Aalen.

Nehmet einen ſchönen Aal, ſchneidet ihn in längliche Stücke nachdem ihr ihn abgezogen, ſiedet denſelben braun in einer Caſſerole mit feinen Kräutern und gutem Gewürz, thut ihn hernach in einen Topf mit einer Fiſchbrüh, die ihr ſo gemacht, wie man es im vorigen Articul geſagt, und laſſet alles zuſammen wohl ſieden.

Laſſet ſo dann Brod-Rinden aufſchwällen, ſetzet den Aal darauf, und richtet ſodann die Potage mit einem Coulis von Championen, oder mit dem Safft von einer Citronen an.

Anſtatt der Fiſchbrüh könnet ihr euch einer klaren Brüh bedienen.

Auf dieſe Weiſe kan man auch die Barben, Hechte, Karpfen, Schleyen und andere Fiſche bereiten.

Potage von Artiſchocken.

Nehmet eine Brühe von grünen oder auch von andern Erbſen, nach der Jahrs-Zeit, und würzet ſie mit allem, was dazu nöthig iſt.

Nehmet hernach Artiſchocken-Böden, ſchneidet ſie entzwey, ſiedet ſie in der Caſſerole braun, mit ein wenig Mehl die Suppe dick zu machen, und

und werffet ſie in die Brüh. Wenn alles gar iſt, ſo richtets über Semmel-Rinden an, mit Artiſchocken oben darauf, und andern gebachenen Artiſchocken-Böden um den Rand der Schüſſel.

Potage von Capaun.

Um eine gute Potage vom Capaun zu machen, muß man eine gute kräfftige Brühe haben, ſelbige in einen Topf mit einem fetten Capaun thun, kleine ganze Zwiebeln, Peterſilien-Wurzeln und Paſtinacken Päckelweiſe gebunden, dazu thun, und alles zuſammen wohl kochen laſſen.

Nehmet ſodann Semmel-Rinden, thut ſie in eine Schüßel und laſſet ſie in ſolcher Brühe wohl aufſchwällen, und wann eure Potage im Standt iſt angerichtet zu werden, ſo ſetzet euren Capaun darauf, machet eure Suppe mit einem Jus von Kalbfleiſch kräftig, beſetzet ſie mit Paſtinacken, und richtet ſie warm an.

Anſtatt der Wurzeln kan man Gurken in die Potage thun, die man zuvor in warmen Waſſer abgeſotten von ihren Kernen gereiniget und mit einem Gehäcke von Speck und dem dicken Fleiſch aus der Kalbs-Keule, nebſt Salz und Pfeffer gefüllet.

Mann läſt den Capaun mit den Gurken wohl kochen, thut auch ein Büſchel feine Kräuter dazu, und richtet ihn gemeiniglich ſo an, daß man einen guten Kalbs-Coulis darüber ſchüttet.

Eben dieſes kan man auch beobachten in Anſehung der Wachteln, der jungen Truthanen, der geſchnittenen Hůhner, der fetten Hůhner und der jungen wilden Tauben.

Anſtatt der Wurzeln kan man auch Kraut oder Ruben dazu thun, nachdem man ſie wohl geſchabet, gewůrfelt geſchnitten, und in der Caſſerole mit zergangenen Speck und Mehl gekocht.

Kråfftige Potagen von Capaun.

Nehmet einen Capaun, der ein wenig mortificiret iſt, und nachdem ihr ihn ſauber gerupft und ausgenommen, ſo brůhet ihn in heiſſen Waſſer, bieget ihn ein, und kocht ihn in einer guten Brůhe mit vielen Speck-Streiffen, einer mit Negelein geſpickten Zwiebel, und einigen Citronen-Scheiben, und ſchåumet ihn wohl ab. Wenn er gar worden, ſo laſſet ihn in ſeiner Brůh ſtehen, biß ihr denſelben anrichten wollet. Bereitet mittlerweile einen Rogut auf folgende weiſe. Nehmet blanſchirte Kalbs-Prieſel, oder Kålber-Milch, Championen, Trůffeln, nebſt einigen Boden von Artiſchocken; ſchneidet ſolches zuſammen in kleine Stůcken, thut es in eine Caſſerole mit ſchmalzigen Speck und ein wenig Meel, nebſt einer mit Någelein geſpickten Zwiebel. Es muß nicht braun werden. Wenn euer Ragut alſo in der Caſſerole gemacht iſt, ſo gieſſet darauf ein wenig

nig Brühe vom Haſen, und laſſet es kochen, und gebt acht, daß es nicht zu viel einſiedet.

Wenn denn das Ragut fertig iſt, ſo nehmet Rinden von gebäheten und geraſpelten Brod, und laſſet es in einer guten Brüh aufſchwöllen, dann leget den Capaun darauf, thut das Ragut um ſelbiges, und gieſet darauf gute Brüh vom Rindfleiſch, es zu unterhalten. Man muß es nicht aufs Feuer thun. Wann ſolches geſchehen, ſo drucket noch den Safft von Citronen darauf, zieret den Rand der Schüſſel mit Citronen-Scheiben und richtet es warm an.

Potage mit Championen an Fleiſch Tagen.

Nehmet Kriech-Enten oder andere Vögel von dieſer Art, ſpicket ſie mit mittelmäſigem Speck, laſſet ſie zur Helffte braten, oder dämpft ſie in der Caſſerole mit zerlaſſenem Speck, und thut ſie in den Topf mit einer wohl gewürtzten kräfftigen Brühe. Nehmet hernach Championen, putzet ſie wohl, ſchneidet ſie gewürffelt, röſtet ſie in dem Speck, in welchem ihr euren Vogel braun gemacht, thut ein wenig Mehl daran, ſo viel ihr in zwey mahlen zwiſchen die Finger faſſen könnet. Werffet ſie hernach in den Topf, wenn eure Kriech-Enten halb gekocht ſeyn werden. Wenn hernach die Brühe ſattſam eingekocht iſt, ſo richtet eure Potage an, und laſſet ſie aufſchwöllen, nachdem ihr zuvor ein Jus von Hammel-Fleiſch daran geſchüttet, um

um eure Potage dadurch deſto kräftiger zu machen.

Das Geflügel kan man auch alſo in der Potage eſſen, und den Rand der Schüſſel kan man mit Championen beſetzen, die in Schweinen-Schmaltz gebacken ſind, nachdem man ſelbige zuvor in der Caſſerole mit Brüh geſchreckt, und mit Salz und Pfeffer gewürzet.

Potage oder Franzöſiſche Suppe, mit Fleiſch Hünern oder Tauben

Nimm grüne Erbſen und Bohnen, ſo beede noch etwas zart ſind, Peterſilien oder Peterlein und Portulack oder Burtzel-Kraut, wie auch Champignons oder Garten-Schwämme, waſche die Kräuter, Erbſen und Bohnen im Waßer reinlich ab, putze die Schwämme gleichfalls, ſiede es mit Salz und Pfeffer gewürzet ab, werfe denn ſo wohl die gekochte Schwämme, als die gewaſchene Kräuter in den Hafen zu dem ſiedenden Fleiſch, Hünern oder Tauben, laß alles zuſamm aufwallen, und richts denn an.

Potage von gefüllten jungen Hünern.

Machet zu dieſer Potage ein Gehäck mit dem Bruſt-Fleiſch von Capaunen, geſchnittenen Hünern oder dem dicken Fleiſch von einer Kalbs-Keule, nebſt Championen, Artiſchocken-Böden und einigen Kalbs-Prieſeln; hacket dieſes alles klein

zuſam-

zuſammen mit feinen Kräutern und gutem Gewürtz.

Wenn eure Fülle fertig iſt, ſo füllet ihr damit eure junge Hüner zwiſchen Haut und Fleiſch. Man muß Achtung geben, daß man das Fleiſch nicht zerreiſet. Ihr blanſchirt ſodenn eure junge Hüner, und thut ſie mit einer guten kräftigen Brühe in den Topf, und laſſet ſie kochen biß ſie gar ſind. Wenn ſie gekocht ſind, ſo laſſet Semmel-Rinden aufſchwöllen, richtet die Hüner darauf an, und tragee ſie warm auf, nachdem ihr ein Jus von Rindfleiſch daran gethan.

Mit den Capaunen, geſchnittenen Hünern, und jungen Truthahnen könnet ihr es eben ſo machen, und den Rand eurer Schüſſel mit kleinen Klöſen beſetzen, die ihr mit euren Gehäck gemacht, und darüber ihr in der Caſſerole ein Ragut gerichtet, oder mit gebackner Kälber-Milch in einem Ragut, oder bloß mit gebackenen Semmel-Rinden.

Potage mit gefüllten Hünern.

Brühe Hüner, daß ſie ſchön weiß ſind, mach ein eingerührtes Eyer-Schmalz ganz lind, weich eine Semmel in Kern, hacke die Semmel, ſamt dem Eyer-Schmalz, und ein gut Theil ausgekörlte Krebs, etwas Mandel ganz klein, thue Cardamomen und Muſcat-Blüh darein, ſchlag an dieſe Füll noch 1. oder 2. Eyer, daß ſie ganz lind

wird;

wird; indeſſen untergreif die Hüner mit einem Koch-Löffel auf der Bruſt, daß du ſie füllen kanſt, fülle dieſe Füll in die Hüner, lege die Hüner in eine Fleiſch-Brüh, oder welches noch beſſer, in halb Waſſer und halb Brüh, daß ſie ſchön weiß werden, alsdenn bereitet eine Krebs-Suppen, wie ſie beſonders beſchrieben iſt, bähet Schnitten weiſſes Brod, lege ſie in die Schüßel, und unter die Schnitten Brod, lege zu Stücklein geſchnittene Leber-Eider, und auf die Schnitten Brod ausgekörlte Krebß, und die Scheeren aufgeſteckt, denn die gefüllte Hüner in die Mitten, auf die Schnitten gelegt, und ſo denn die Krebs-Brüh daran gegoſſen, aber nicht über die Hüner; denn dieſe ſollen ſchön weiß bleiben. Man kan die Hüner mit grünen, länglicht-geſchnittenen Piſtazzien-Nüßlein beſtecken, und die Eyer von den geſottenen Krebſen darauf ſtreuen. Der Rand der Schüſſel kan mit gefüllten Morgeln oder Krebs-Naſen, auch gebachenen Schnitten bezieret werden.

Potage von einer gefüllten Kalbs-Bruſt.

Nehmet eine gute Kalbs-Bruſt, öfnet ſie an dem untern Ende, und füllet die gemachte Oefnung mit einer Fülle vom dicken Fleiſch aus der Kalbs-Keule, von Bruſt-Fleiſch von einem Capaun, oder von einem geſchnittenen Huhn, von Artiſchocken-Boden, Kalbs-Milch, und Champio-

nen, aus welchem allen man ein wohl gewürtztes und ſchmackhafftes Ragut macht, und die Bruſt oberwehnter maſſen damit füllet. Nehet die Oeffnung zu, damit die Fülle nicht heraus fällt, und behaltet von der Fülle, die Potage rings herum damit zu beſetzen.

Wenn ſolches geſchehen, ſo thut die Bruſt in den Topf mit einer kräftigen Brühe, laſſet ſie wohl kochen; wenn ſie gekocht iſt, ſo laſſet Semmel-Rinden aufſchwöllen, richtet eure Potage an, thut die Bruſt in die Mitten, gieſſet Jus von Kalb-Fleiſch und den Safft von einer Citronen daran, und beſetzet die Schüſſel rings herum mit kleinen Würſten, die ihr mit eurer Fülle gemacht hat.

Potage, mit einer gefüllten Kalbs-Bruſt.

Fülle eine Kalbs-Bruſt, überbrate ſie ein wenig am Spieß, lege ſie denn in einen Topf oder Haſen, und zwey Capaunen, oder ſchöne groſſe Hüner dazu, nachdem es die Zeit leidet, laß es mit gutem Gewürz, als Ingber, Pfeffer, Muſcaten-Blumen, und ein wenig Gewürz-Negelein folgends gar ſieden, wirf letzlich ein gut Stück Butter, Limonien und Champignons oder Garten-Schwämme, und, ſo es beliebt, auch ein wenig Chalotten darein, laſſe es einen und den andern Wall thun, belege die Schüſſel mit gebähetem Brod, und die Kalbs-Bruſt, ſamt den Hünern

nern oder Capaunen darauf, richte die Brůh darůber an, und belege dieſe Potage mit kleinen Knödlein und Bratwůrſtlein, laß etliche hart geſottene Eyer klein hacken, um dieſe Suppe und den Rand der Schůßel damit zu ůberſtreuen.

Potage von einer kålbernen Keule.

Nehmet Rind-Fleiſch vom Schwanz-Riemen, ein gut Stůck Hammel-Fleiſch, eine kålberne Keule, und Geflůgel, von welcher Gattung ihr wollet, thut alles zuſammen in einen Topf, laſſet es wohl ſieden, ſchåumet es wohl ab, und wůrzet es mit Salz und Pfeffer, und einer mit Någelein geſpickten Zwiebel, nebſt Peterſilien-Wurzeln und Kôrbel-Kraut.

Wenn die Brůhe wohl eingeſotten iſt, ſo ſeyhet ſie durch, und laſſet Semmel-Rinden aufſchwållen, ſetzet eure Kalbs-Keule in die Mitten, und thut in wåhrendem anrichten eine gute kråfftige Brůh dazu.

Oüllie eine Art Potage.

Dieſe Art Potagen macht man ſo wol an Fleiſch-Tagen als am Faſt-Tagen. An Fleiſch-Tagen machet man ſie auf folgende Weiſe: Nehmet Rindfleiſch aus der Unterkliſt, oder von dem Schwanzriemen, das dicke Fleiſch aus der Hammel-Keule und aus der Kalbs-Keule, eine Ente

te, einem Capaun, Wachteln und Tauben, paſſiret ſolches alles nacheinander braun in die Caſſerole. Wenn ſolches geſchehen, ſo thut jedes Stück nacheinander, nachdem es viel oder wenig ſieden ſoll, in einen Topf mit Waſſer. Machet ſodann von dem noch übrigen, worinn das Fleiſchwerck zuvor paßiret worden, eine dicklichte Brühe mit Meel, thut ſelbige in den Topf, ſchäumet ener Fleiſch wohl ab, und würtzet es wohl mit Saltz, Pfeffer und Ingber.

Wenn alles wohl geſotten hat, thut man allerhand feine Kräuter und Wurtzeln, Büſchelweiſe gebunden, daran, und wenn die Potage genug eingekochet iſt, ſo nimmt man geraſpelte und gebähete Semmel-Rinden, thut ſie in eine groſſe Schüſſel, ſchüttet von der Brühe daran, und läſſet ſie aufſchwöllen.

Wann ſolches geſchehen, und die Potage wohl abgefettet worden, ſo richtet man ſie an, und ſetzet das Geflügel- und ander Fleiſchwerk darauf.

Man machet auch noch eine Oüllie mit jungen wilden Tauben, wie die vorige, ausgenommen, daß an ſtatt ſie braun zu paßiren, man ſie in warmen Waſſer blanſchiret. Mit den Wachteln und anderm Geflügel macht man es eben ſo. Diejenigen demnach, die dergleichen Potage haben wollen, können ſich nach dem richten, was wir erſt geſagt haben, und dörffen ſich nur das Fleiſchwerck ausſuchen, das ſie ſo zurichten wollen.

Potage von Rebhünern.

Nehmet ein Rebhuhn, ſo ſauber geputzt, und woran die Beine einwärts gebogen, ſpicket es ein wenig mit Speck, und laſſet es halb braten; thut es hernach in einen Topf mit einer kräfftigen Fleiſchbrühe, wie ſolche in der Potage von Capaunen beſchrieben: werffet noch ein Büſchlein von feinen Kräutern darein, würtzet alles zuſammen mit Salz, Pfeffer, Negelein und einer geſpickten Zwiebel.

Wenn es halb gekocht iſt, ſo nehmet abgebrühte Kraut-Häuptlein, thut ſie zum Rebhuhn in den Topf, nebſt einen kleinen Stück Speck, und laſſet alles wohl kochen.

Wenn eure Potage faſt im Stand ſeyn wird angerichtet zu werden, ſo nehmet Speck, ein wenig Meel und Brühe, macht es braun in der Caſſerole, und thut es dazu. Laſſet hernach Semmel-Rinden in der Brühe aufſchwellen, richtet das Rebhuhn darauf an, und beſetzt den Rand der Schüſſel mit dünnen Schnitten von Speck.

Wenn man will, ſo kan man auch gekochte Linſen dazuthun, welche man mit Peterſilien und gehackten Ciboulen in einer Caſſerole paßiret, alles unter einander miſchen, es kochen laſſen, und anrichten; und wenn ihr eure Potage mit etwas

Su-

Gutes verſehen wollet, ſo dörffet ihr nur die Schüſſel mit Kälber-Milch beſetzen.

Habt ihr viele Gäſte an der Tafel, ſo könnet ihr an ſtatt eines Rebhuhns zwey nehmen, auch ſelbige, wenn ihr wollt, mit einer Fülle von Bauch-Speck, Rebhühner-Fleiſch oder vom dicken Fleiſch aus der Kalbs-Keule, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer füllen. Und wenn es euch ſo gefällt, ſo könnet ihr an ſtatt die Rebhüner zu füllen, ein Brodt füllen, welches ihr mitten in eure Schüſſel ſetzen, und dieſelbe ſodann beſetzen mit geſpickten Fricaudeaux in einem Ragut von Kalbs-Milch, Championen, Artiſchocken, Hahnen-Kämen, Trüffeln, und wenn ihr anrichten wollet, den Safft von einer Citronen dazu thun. Wehlet euch von dieſen allen was euch anſtändig iſt.

Die Capaunen, die geſchnittene Hüner, die Wachteln, die Enten, die Truthanen, die Tauben und die jungen Gänſe können alſo zur Potage dienen, und mit eben dergleichen Sachen beſetzt werden.

Eine Quitten-Suppe.

Wenn die Quitten abgeſchälet und in 4. Stücke zerſchnitten ſind, alsdenn ſchneide jedes Stück noch 3. oder 4. mahl entzwey, nachdeme ſie groß ſeynd, koche ſie in Wein und Waßer, (doch daß des Weins mehr ſey) thu Weinbeer, Zucker,

Zimmet und Butter darein, laß es damit faſt gar kochen, denn thu ein wenig gerieben Brod hinein, daß es etwas dick werde.

Eine Rebhüner Suppe für Kranke.

Brate das Rebhun ab, laß es kalt werden, hacke oder ſtoſſe es klein, thu es in ein Häfelein, gieß gute Hünerbrüh daran und ein wenig Waſſer, daß es nicht zu geſalzen wird, ſetz es zum Feuer, laß es ſieden, treib es durch einen Seyher, thu noch ein wenig Gewürz, als Muſcatenblüh und Cardamomen daran, laß es noch ein wenig ſieden, thu Butter daran und richt es über gebähtes Brod.

Eine Reiß Suppe.

Klaube und brühe den Reiß mit ſiedendem Waſſer an, als wie er ſonſt gekochet wird, ſetz ihn in der Fleiſchbrüh zu, doch daß er nicht ſo dick werde, als man ihn ſonſt zu machen pfleget, ſondern nur alſo dünn, wie man ihn über die Hüner richtet; würze ihn mit Pfeffer und Muſcat-Nuß. Wenn er nun weich geſotten, ſo thu auf die letzt ein gut Stück Butter hinein; und da er etwan zu dick wäre, kanſt du noch ein wenig Brüh, oder, ſo er zu geſalzen, ein wenig Waſſer dazu gieſen. Indeſſen laß in einem Häfelein eine Fleiſchbrüh ſiedend werden, zerklopfe 3. oder mehr Eyer, und ſchlage ſie fein langſam in die ſiedende Brüh, ſo werden die Eyer auf

einen Klumpen zuſamm laufen, denn man darf nicht darinnen rühren. Richte denn den Reiß in eine Schüſſel, nimm mit einem Löffel die Eyer aus der Brüh heraus, und legs auf den Reiß; man kan auch wenn man will, von dieſer Brüh noch ein wenig daran gieſen. Drucke denn Citronen-Safft darein, ſtreue Muſcatblüh und würflicht-geſchnittene Citronen-Schaalen darauf, und trags alsdenn zu Tiſch.

Eine Roßmarin-Suppe.

Röſte Mehl im Schmalz hübſch gelb, gieß Fleiſchbrüh daran, ſchneid den Roßmarin klein darein, lege Muſcatblüh dazu, und laß es ſieden.

Eine Ruben-Suppe.

Schneide groſſe Ruben zu dünnen Schnitten, wirff ſie in ſiedend Waſſer, laß darinnen eine Stunde ſieden: treibs durch einen Seyher, und ſo man anrichten will, ſchneide die äuſſere Rinde von Semmeln in groſſe Stücke, legs in eine Schüſſel, und gieß eine ſiedende Fleiſchbrüh darüber, laß auf einer Kohlen ſieden, biß es ein wenig weich wird: denn richte das durchgetriebene von Ruben dazu, ſalze oben darauf ein wenig, brenne ziemlich heiſſes Schmalz darüber; denn ſie muß etwas fett ſeyn, und trags alſo zu Tiſch.

Eine Sardellen-Suppe.

Waſche Sardellen im Waßer wol ab, ſiede ſie, mit einem Schnitten von gebähten Brod

im Wein, zwinge es zuſammen in einem Seyher durch, gieß noch ein wenig Wein dazu, würze es mit Muſcatenblüh, Cardamomen, Ingber und Pfeffer ziemlich wohl, wirff ein Stück Butter daran, richts denn über gebäht- oder würflicht-geſchnittenes, im Butter geröſtetes Brod, und ſtreue klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Eine Sauerampfer-Suppe.

Nimm ein gut Theil Sauerampfer, ſtoſſe oder hacke ihn klein, zwing den Safft heraus durch ein Tuch, gieß ein klein wenig Fleiſchbrüh daran, und rühre ziemlich viel Milchram hinein; würze es mit Muſcatblüh, Ingber und Cardamomen, laß ſieden. Richte die Suppe über weiß-aufgeſchnittenes, oder auch gebähetes Brod und verliehre Eyer darauf

Auf eine andere Art.

Wenn der Sauerampfer klein gehackt iſt, kanſt du ſolchen alſobald mit einer warmen Fleiſchbrüh zuſetzen, gut Gewürz darein thun und aufſieden laſſen: Indeſſen zerklopfe ein paar Eyerdottern, und rühre ſie mit der ſiedenden Brüh an, wirff ein Stücklein Butter darzu, und laß einen Wall mit aufthun, richt es denn über weiß gebähtes Brod.

Eben

Eben dieſelbige auf Niederländiſche Art.

Stoße und durchzwinge den Ampfer, thue ihn in ein Häfelein, würze ihn mit Jngber und Muſcatenblüh, und ſalze ihn ein wenig; alsdenn laß ihn mit einem Stücklein Butter aufſieden, richte ihn in eine Schüßel, ſetze ihn auf Kohlen, und verliehre friſche Eyer darein. Es muß aber des Ampfers viel ſeyn, daß ſie dick wie ein Brey wird.

Eine Sauer-Kraut-Suppe.

Nimm ein gekocht- und übrig gebliebenes Sauer-Kraut, thu es in ein Häfelein, gieß halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh daran, laß es aufſieden, und wirff zuletzt ein wenig Bach-Schmalz hinein, pfeffer und richt es über Rocken-Brod an.

Eine Schnecken-Suppe.

Die Schnecken laße ſamt ihren Häuslein im Waſſer ſieden, ſo lang als etwa harte Eyer, darnach thue ſie heraus, ziehe die ſchwarze Haut herab, und ſchneide das hintere Theil davon, waſche ſie mit heiſem Waſſer wohl ab; und wenn man will, kan mans auch zuvor mit Salz reiben, allein ſie bleiben kräfftiger, wenn man nur mit warmen Waſſer das Schliefrige davon wol abwäſchet: Hierauf laſſe ſie in einer Fleiſchbrüh wieder ſieden daß ſie weich werden, und hacks denn klein, biß auf etliche ſo man ganz läßet.

Die gehackte thue in ein Häfelein, gieſſe Fleiſchbrüh daran, würze ſie mit gutem Gewürz, als Muſcatblüh, Pfeffer und Cardamomen, laß ſie aufſieden, darnach thu Butter daran, und wenn ſie ein wenig aufgeſtrudelt, richte ſie über weiß gebähtes Brod. Darnach nimm die ganzen Schnecken, welche du noch übrig behalten, ſo nicht mit gehackt worden ſind, und lege ſie auf einen Schnitten gebähtes Brod, in die Mitte der Suppe.

Eine Scorzonera-Suppe.

Ziehe von der Scorzonera die ſchwarze Schelffen ab, und laß die geſchälte Wurzel eine gute Weil im Waſſer liegen; waſche ſie ſauber, ſchneids klein, laß eine Fleiſchbrüh ſiedend werden, und thu ein Theil von der geſchnittenen Wurzel, ſamt einem Stücklein von weiß gebähtem Brod darein, nachdem es nun weich geſotten, ſo zwings durch einen Seyher, und laß wieder ſieden; würze es mit gutem Gewürz, und thu die übrig-geſchnittene ungeſottene Scorzonera-Wurzeln hinein: wenn nun dieſe weich geſotten, ſo lege zuletzt ein Stück Butter darein, und richte es denn über weiß-gebähtes klein zerbrocktes Brod an.

Eine Suppe von Seller.

Klaube das grüne Kraut von dem Seller ſauber ab, waſche und hacke es klein; laß eine Fleiſchbrüh ſiedend werden, thu Citronen-Marck, ſamt ein

ein wenig im Schmalz eingebrennten Mehl darein, und denn auch das gehackte Kraut, daß es miteinander aufſieden; würze es mit Muſcat-Blüh und Cardamomen, laß auf die letzt ein gut Stück Butter aufſieden, und richte es denn über weiß gebähtes Brod an.

Eine Semmel- oder Röckelein-Suppe.

Schneide Semmeln nach der Länge entzwey; und thu nochmahl Schnitten überzwerg darein, doch alſo, daß die halbe Semmeln bey einander bleiben und nicht zerfallen, röſte es hernach im Schmalz und lege es in eine Schüſſel. Willt du ſie aber nicht röſten, ſo brenne nur ein heiſſes Schmalz über die trockene Semmeln in der Schüſſel, gieß die ſiedende Fleiſchbrüh darüber, ſtreue Ingber und Weinbeerlein darauf, decks zu, ſetze es alsdenn auf eine Glut, laß es aufſieden, und trags zu Tiſch.

Eine Spaniſche Schakkobin-Suppe von Käß.

Nimm ein wenig Kalbs-Braten, hacke es ganz klein, einen Parmeſan-Käß, reibe ihn, ingleichen ſchneide auch Ochſenmarck klein, nimm die Rinde von einer Semmel, leg es in eine Schüſſel, ſtreue den Käß, das gehackte Fleiſch und Ochſenmarck darüber her, ſchneide denn eine Semmel in Scheiben, lege es oben über das gehackte Fleiſch, ſtreue Käß allein darauf, lege wieder von

der Rinde oben auf, ſtreue Ochſenmarck, Kalbfleiſch und Käß darüber her, gieß denn gute Brüh darauf, ſetze die Schüßel aufs Feuer, laß es ein wenig ſieden, gieß ein wenig Juſt darüber, garnire die Schüßel mit Piſtazzien, ſo iſt es fertig.

Eine Spargel-Suppe mit Kalb-Fleiſch.

Nimm einen Kalbs-Schlegel oder Bruſt, laß ſieden, ſchäume es ſauber ab, ſchneide den Spargel klein, thu ihn bey das Fleiſch, laß es mit einander gar kochen, nimm die harten Stengel, ein wenig Peterſilie, Lactucke, gieß von der Brüh darauf, laß es zuſamm a parte kochen, wenn es gar iſt, ſo ſtoß es in einem Mörſner, treib es durch einen engen Seyher, thu das Fleiſch hinein, wenn es fertig, ſo ſchneid Semmel in eine Schüßel, richte das Fleiſch darauf, nimm die Spargel mit einem Löffel aus der Brüh, garnir die Schüſſel damit, und gieß von der Brüh darüber.

Auf eine andere Art.

Schneide das Weiſſe von dem Spargel ſauber ab, und zerbrich ihn noch ein- oder zweymahl von einander, leg ihn in ein friſches Waſſer; ſetze indeſſen ein ander Waſſer in einem ſtolligten Hafen oder Pfannen zum Feuer, ſalze es, und laß den Spargel darinnen ſieden, biß er nur ein wenig weich wird. Denn ſeyhe das Waſſer davon ab, mache eine Fleiſchbrüh ſiedend, oder laſ-

laſſe ſie auch nur warm werden, thu den in Waſſer bereits abgeſottenen Spargel hinein, würze ihn mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcaten-Blüh, und laß ihn noch eine Weile darinnen ſieden, doch alſo, daß er nicht zu weich werde. Auf die letzt thue ein Stück Butter hinein, daß ſie noch einen Wall mit aufthue, denn richte es über weiſſes würflicht-geſchnittenes oder gebähtes Brod an.

Eine Speck-Suppe.

Nimm Waſſer, ſalz es und laß es ſieden, richts über aufgeſchnittenes Rocken-Brod an, ſetz es auf die Kohlen, laß es wohl austrocknen, ſchneide denn einen Speck würflicht, laß ihn in einem Pfännlein heiß werden, biß er ſchön gelb iſt, und brenne ihn hernach über die Suppe.

Eine Stachel-Beer-Suppe für Kranke.

Nimm einen unzeitigen Weintrauben, zupfe die Beer herab in ein Häfelein, thu ein wenig weiſſes Brod dazu, gieß eine Fleiſchbrüh darein, laß ſieden, biß weich wird, treibs darnach durch einen Durchſchlag, thu ein Stücklein friſche Butter und Gewürz darein, laß es noch ein wenig ſieden, richte es in ein Schüſſelein an und trags dem Kranken für.

Eine Sträubelein-Suppe.

Wenn man etwan übergebliebene Sträubelein hat, ſo ſchneide ſolche klein, gieß eine ſiedende

Fleiſch-

Fleiſchbrüh daran, würze ſie mit ein wenig Muſcat-Blüh, wirff auf die letzt ein Stücklein Butter hinein, laß einen Sud mit aufthun, und richte es über würflicht-geſchnittenen Brod an.

Eine kleine Vögelein-Suppe.

Schneide Rocken-Brod auf, wie zu einer Schmalz-Suppe, gieß eine gute Rind-Fleiſchbrüh darüber, und laß eintrucknen. Hernach brate die kleinen Vögelein fein ſafftig ab, leg ſie auf das Brod mit in Schmalz geröſten Zwibeln, pfeffers und beſpreng es ein wenig mit Eßig.

Eine Wegwarten-Suppe.

Wird auf eben die Art, wie die Scorzonera-Suppe gemachet: zuvor aber müſſen die Wegwarten eine Stunde im kalten Waſſer liegen, und wenn ſie denn im Waſſer abgeſotten worden, noch eine Stund in kaltes Waſſer gelegt werden, damit ſich die Bittere wohl heraus ziehe.

Eine Wein-Suppe.

Nimm neu gebachene Semmeln, ſchneide ſie zu ziemlich groſſen Stücken würflicht, röſte ſolche in Schmalz ſchön gelb, nimm von dieſem Schmalz, darinn die Semmel gebachen, und röſte ein ſchön Mehl im Schmalz, ſchön liecht gelb, indeſſen laß einen Wein ſiedend werden, thu das eingebrennte Mehl darein, wie auch Zucker, Muſcatblüh und ein wenig Saffran, laß es mit einander ſie-

den

den: thu die gebachenen Semmel in einen ſtolligten Hafen, gieß die zuſammen gemachte Suppe darüber, laß ſie noch ferner ſieden, biß das gebachene Brod weich iſt; richte es denn in eine Schüßel und trag es auf.

Auf eine andere Art.

Zerklopfe 2. Eyerdottern in einem Pfännlein, gieß nicht gar ein Seidlein Wein daran, zuckers, würze es mit Muſcatenblüh, wirff ein Stücklein Butter dazu und rühre es wohl miteinander ab, alsdenn laß es auf einem gelinden Feuer mit ſtetem Rühren gemach aufſieden. Indeſſen röſte weiſſes würflicht-geſchnittenes Brod im Schmalz, und richte die ſiedende Suppe darüber.

Noch anderſt mit Mandeln.

Weiche ein viertel Pfund Mandeln in ein warmes Waſſer, ziehe die Schelfen herab, ſtoß ſie mit einem friſchen Waſſer klein, daß ſie nicht ölicht werden; treibs hernach mit Wein durch ein härenes Sieblein, thu Zucker und ein wenig Safran, wie auch ein Stücklein Butter daran; laß es alsdenn aufſieden, und rührs immerzu, richte es denn über weiß gebähtes Brod.

Noch eine für Schwindſüchtige.

Siede ein neu gelegtes Ey im Wein hart, darnach nimm den Dottern davon heraus, zerreib denſelben, und zwiere ihn mit etwas weni-

gen

gen Wein an, thu Salz dazu, und ſo viel Saffran als zum gilben nöthig iſt, zuckers wohl, laß ſieden: rühre es aber immerzu um, und richte es hernach über weiſſes und würflicht-geſchnittenes Brod.

Eine Weinbeerlein-kleine Roſin-oder Corinthen-Suppe.

Nimm eine Handvoll Weinbeer, oder Roſin, klaube und waſche dieſelbe, ſtoſſe ſie in einem Mörſel klein, thu ein wenig abgeriebene Mandeln dazu, oder an deren ſtatt, einen gebähten Semmel-Schnitten in Wein geweicht: Treib alles hernach mit Wein durch einen Seyher, würze es mit Zucker und Zimmet, laß nur ein wenig ſieden, und richte es über weiß-gebähtes Brod.

Eine Weixel-Suppe.

Siede die Weixel im Wein, biß ſie wol weich werden, hernach treibs durch ein härenes Sieb, gieß ein wenig ausgepreſſt- und mit Zucker geſottenen Weixel-Safft darein, zuckers wohl und laß ſie aufſieden. Mache indeſſen kleine runde Kügelein von gewollenen Küchleins-Teig nur ſo groß als eine Erbes, thu ſie hernach in eine Schüſſel, und richte die Weixel-Brüh drüber. Wiewohl man ſie auch über geröſtet, und würflicht-geſchnittenes weißes oder auch über gebähtes Brod, nach Gefallen anrichten kan.

Au

Auf eine andere Art.

Nimm die von ihren Stielen gereinigte und abgezupfte Weixeln, gieß Wein daran, zuckere dieſelbe wohl, und laß ſie etwas weniges im Wein ſieden, gieß aber nicht zuviel daran, denn ſie geben ſelbſt eine Brüh. Darnach röſte weiſſes würflicht-geſchnittenes Brod im Schmalz, richte die Weixel darüber, und ſtreue Triſanet darauf.

Noch auf eine andere Art.

Siede die Weixeln im Wein, zuckere ſie wohl, und laß etliche Stücke Zimmet mit aufſieden, röſte ein Löffelein Mehl ſchön gelblicht, und thu es an die Weixel, laß noch einmahl aufſieden, denn richte ſie über geröſtete oder gebähete Semmel-Schnitten an.

Eine Zwiebel-Suppe.

Schneide Rocken-Brod in eine Schüſſel, ſtreue Ingber und Pfeffer darauf, gieß alsdenn eine ſiedende Fleiſchbrüh darüber, ſetze ſelbige hernach auf eine Glut, laß ein wenig darauf ſtehen. Schneide alsdenn Zwiebeln länglicht, röſte ſie ſchön gelb im Schmalz, brenne ſie auf die Suppen, und trags denn zu Tiſch.

Von geſottenen Speiſen an Fleiſch, Wildpret und Geflügel.

Biſque oder Fricaſſee von jungen Hünern.

Nimm gar kleine junge Hüner, je kleiner je beſſer, putze ſie und laß ſie ganz, röſte ſie in Butter; ferner nimm kleine Vögelein, Brieſe und Krebſe, quelle und richte ein jedes beſonders zu. Alsdenn mache ein Gehäck von Capaunen und Ochſen-Mark, thu es in eine Schüſſel, ſeyhe eine gute Fleiſchbrüh darauf, und würze es gelinde, laß es hernach ſieden, brenne es ein wenig mit Mehl ein, und richte das obbeſchriebene alles darüber an, beſtreue es mit geſchnittenen Piſtazzien, und belege es mit Limonien-Plätzen.

Eine dergleichen von Kalb-Fleiſch.

Schneide das Fleiſch in dünne Schnitten, klopffe es wohl, würze es mit Muſcat-Nuß, Limonien und Thymian, backe es in einer Pfannen in Butter, ſchlage denn zwey Eyer, ſammt einem Löffel voll Weinbeer-Safft daran, rühre alles durch einander und richte es an.

Boeuf

Boeuf à la Modé.

Nimm ein Schalen-Stück von einem Rind, zerklopf es ein wenig, beleg einen groſſen Topf untenher mit Butter, ſo Stück-weiß geſchnitten, leg das Schalen-Stück darauf, beſtreue es mit Pfeffer, Muſcaten-Blumen, Negelein, Salz und geſtoſſenen Wachholder-Beeren, leg auch etliche Lorbeer-Blätter darauf, gieße ganz nichts daran, bedecke den Topf mit einer geheben Stürze, vermache ſelbige, damit nichts ausrauche, um und um mit Laimen, ſetze es auf eine Glut von Kohlen, und laß es alſo acht bis neun Stunden lang ohnaufhörlich ſieden, ſo gibt es eine genugſame Brüh, und ein ſehr wohlgeſchmack- und angenehmes Eſſen.

Auf eine andere Art.

Nimm ein Schalen-Stück, oder einen Riemen von einem Rind, ſchneide das Fette alles herab, klopffe das Fleiſch wohl, daß es mürbe wird, lege in einem ſtolligten Hafen breite Scheiben Speck. Das Fleiſch muß mit einer langen Spick-Nadel, nach der Länge, mit recht langen Speck geſpickt, und alsdenn in den Hafen auf den Speck gelegt, ganzer Pfeffer, Jngber, Muſcaten-Blumen, ein wenig Citronen in Scheiben geſchnitten, woran das Gelbe noch iſt, dazu gethan werden; Man muß den Hafen wohl zudecken, mit Laimen vermachen, und alſo auf der Kohlen

wohl kochen laſſen. Ehe man es anrichtet, muß man nachſehen, ob es genug Brüh hat, in Ermangelung derſelben aber, kan man auch ein wenig Wein daran gieſen.

Noch auf eine andere Art.

Siehe daß du ein recht gutes Stück Rindfleiſch bekommſt, ſo recht dazu gehöret, weilen ſonſt kein anderes Stück hiezu gebrauchet werden kan, als das, ſo von der Keule abgehauen wird, biß zu den vorderen Ribben, welches der Nieren-Braten genannt wird, und vier, ſechs biß acht Pfund ſchwehr ſeyn muß. Nimm nun dieſen ſo genannten Nieren-Braten, und ſchlag ihn mit einem dicken Holz ganz weich, ſchneide die Haut und die gröſten Sennen ganz weg, alsdenn nimm ein gut Theil Chalotten, und ſtich mit einem Meſſer Löcher in das Fleiſch, ſpick es mit Sardellen und Chalotten, würtze es mit Cardamomen, Pfeffer, Ingber, Salz und Muſcaten-Blüh, auch noch mehr Sardellen, thu einen Kälber-Fuß, etliche Lorbeer-Blätter, ingleichen Citronen-Plätze, an welchen das Gelbe noch iſt, daran. Lege alles zuſamm in einen ſtolligten Hafen, verklebe ihn wohl, wenn er vorher mit einem Deckel geheb zugedecket iſt, und laß ihn auf Kohlen gemach dämpfen. Sollte es nicht genug Brüh geben, kan man es aufmachen, Wein und Eßig oder Waſſer, auch ein wenig geriebenes Brod daran thun. Ehe

man

man es anrichtet, kan man das Fett herabnehmen, hernach das geſottene Fleiſch auf eine Schüſſel legen und dieſe Brüh darüber richten.

Noch eine Art.

Beitze ein groſſes Stuck Rindfleiſch acht Tage in Wein-Eßig, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muſcaten-Nuß, Cardamomen, Negelein und Salz. Leg es in einen Hafen, thu Champignons, Rocamboles, oder Zwiebeln, Citronen-Plätze, ein wenig Roßmarin und Wein daran, decke es geheb zu, verkleb die Stürzen mit Teig, und laß es etliche Stunden in einer Kohlen ſtehen, daß es gemach dämpfe. Man kan den Hafen zuweilen ſchwingen, damit man höre, ob ſich eine Brüh darinn befinde, wo nicht, kan man den Hafen aufmachen, und Fleiſchbrüh oder Waſſer, und was ſonſten noch, dem Geſchmack nach, dazu gehöret, daran gieſen. Wenn es nun bald gar iſt, kan man ein geriebenes Brod oder braunes Mehl daran thun, daß es eine dicke Brühe bekommt. Ehe man das Brod daran thut, muß das Fett vorhero abgenommen werden. Wenn man es anrichtet, kan man klein geſchnittene Citronen-Schaalen darauf ſtreuen.

Noch auf eine andere Weiſe.

Schneide einen Speck würflicht, und röſte ein wenig Mehl darinnen, ſchütte es in einen Hafen, und gieß ein Seidlein weiß Bier und

ein wenig Eßig, daran. Nimm ein Schaalen-Stück, ſo groß man will, welches etliche Tag zuvor in Eßig gelegen, ſalze und würze es mit Pfeffer, Ingber, Muſcatenblumen, etwas Negelein, Citronen-Pläze, wie auch Pläzlein von einer Cervelate-Wurſt, lege das Fleiſch dazu hinein, verdeck es geheb, und laß es alſo dämpfen, biß es genug iſt, richte es alsdenn an.

Boeuf à la Mode von einem Hammels-Schlegel.

Spicke den Hammels-Schlegel mit dickem Speck durchaus, waſch und ſalze ihn, alsdenn leg ſolchen in einen ſtolligten Hafen, thu etliche Roßmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter, eine Zwiebel mit Negelein beſteckt, ein Händlein-voll Champignons, wie auch ſo viel Negeleins-Schwämm, welche aber beede, wenn ſie dürr ſind, zuvor müſſen angebrühet werden, inglei-chen etliche Muſcatenblumen; letzlich wird ein Glaß-Wein daran gegoßen, dann wird die Stürzen über den Hafen gedeckt, und ſolche wohl mit Tohn vermacht, auf eine Glut geſetzt und muß man es ſo lange ſieden laſſen, biß es fertig iſt. Wenn die Brüh etwas dick verlanget wird, kan letzlich ein wenig Mehl daran gebrannt werden.

Einen kalten Braten einzuſchneiden.

Schneide den Braten entweder in kleine Stücklein, oder aber würflicht, thu ſelbige in einen

ſtol-

ſtolligten Tiegel, gieß Fleiſchbrüh Eßig und ein wenig Waſſer daran, würze es mit Ingber, Pfeffer und geriebener Muſcaten-Nuß, brenn ein wenig Weitzen-Mehl daran, laß es ſieden, daß die Brüh dicklicht werde. Wirff zuletzt ein Stück Butter hinein und richt es denn an.

Noch eine andere Art.

Zerſchneide zuvörderſt den kalten Braten zu kleinen dünnen Schnitten, gieß Fleiſchbrüh und entweder einen Holbeer- oder nur einen gemeinen Eßig daran, miſche gerieben Rocken-Brod, oder auch ein wenig eingebrenntes Mehl, und zuletzt das Marck von einer Citrone, und etwan dergleichen würflicht-geſchnittene Schelfen darunter, würze es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, laß es ſieden, wirff aber zuletzt ein Stück Butter darein, daß es zu einer dicken Brüh werde, und trag es zu Tiſch.

Auf noch andere Weiſe.

Schneide den kalten Braten zu dünnen und breiten Plätzen, gieß einen Senf in eine Schüſſel, thu ein gut Theil Butter daran, gieß Fleiſchbrüh oder ein klein wenig Wein darzu, leg den geſchnittenen Braten hinein, ſetze die Schüſſel wohl zugedeckt auf eine Kohl-Pfanne und laß es miteinander aufſieden, drucke Citronen-Safft darein, zuckere es auch, ſo es beliebt, und be-

ſtreue es mit würflicht-geſchnittenen Schelfen von Citronen.

Wilde Enten zu dämpfen.

Rupfe denſelben die Federn rein aus, haue ihnen den Kopf und die Flügel ab, nimm das Gedärm heraus, waſch ſie mit Wein und Eßig reinlich aus, und leg ſolches 2. oder 3. Tag in halb Wein und halb Eßig, oder auch nach Belieben in lauter Eßig, und laß es dariunen beitzen, ſalz es hernach innen und auſſen, würze ſie auch innwendig mit Pfeffer und Negelein, auswendig aber beſtecke die Bruſt mit Zimmet und Negelein, leg es in einen ſtolligten Hafen, gieß Wein, ein wenig Waſſer und Eßig daran, laß ſolches eine gute Weile, nachdeme ſie ſtarck ſind, auf einer Glut dämpfen. Hernach röſte ein Waizen-Mehl im friſchen Schmalz wohl braun, rühre es mit der Brüh, darinn die Enten gedämpfet, an, würz es auch mit Cardamomen, Muſcatenblüh und Negelein, thu Pläz-weis geſchnittene Limonien und Zucker darein, und laß es alſo miteinander ſieden: Richt es alsdenn an, und leg die Limonien-Plätz darauf.

Auf eine andere Art zugerichtet.

Wenn die Enten gerupfet, ausgenommen, reinlich gewaſchen, eingeſalzen uud mit Pfeffer und Negelein gewürzet ſind, ſo lege ſie auf den Roſt, oder in eine Brat-Pfanne, darein zuvor

ei

ein wenig Schmalz gegoſſen worden, welches letzte-re faſt beſſer iſt, und laſſe ſie alſo etwas brau werden, ſpicke ſie hernach mit Gewürz-Negelein, ſo vorher der Länge nach zerſchnitten ſind, lege ſie ſodenn in einen Hafen, gieß ſo viel Wein und ein wenig Eſſig darunter, als es nöthig iſt, zuckere ihn ein wenig, würze ihn auch mit Zimmet und Negelein, laſſe alles zuſamm ſieden und richte es alsdenn an.

Einen Eßig-Braten zu dämpfen.

Nimm von einem Rind ein Riemen-Stuck oder Lend-Braten, laß denſelben 2. oder 3. Tage in Eßig liegen; gieß hernach in einen ſtolligten Hafen Waſſer daran, ſalz es ein wenig, bähe einen Schnitten Rocken-Brod, zerbrock es, und thu es an das Fleiſch, laß es mit ſieden, und wenn daſſelbige halb weich geſotten hat, leg es heraus in eine Schüſſel, und zwing es mit der Brüh durch einen Seyher, gieß ſolches Durchgezwungene wieder an das Fleiſch, thu Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, Cardamomen, und theils Plätzlein-weis, theils würflicht-geſchnittene Limonien darein; ſetz es auf ein Kohl-Feuer, laß es ſieden, biß ein dicklichtes Brühlein daraus wird, und richt es alsdenn an.

Oder.

Waſche den Riemen auf das ſchönſte, leg ihn in einen Hafen, gieß eine halbe Maas Wein-Eßig daran, und das übrige Waſſer, damit der Ha-

Hafen voll werde: ſalz es aber nicht ſo viel, als ein ander Fleiſch, thu auch Pfeffer und ein wenig geſtoſſene Negelein daran, laß den dritten Theil einſieden, leg denn das Fleiſch in einen ſtollichten Hafen, gieß die Brůh darůber, brenn ein wenig Mehl darein, reib einen Rimpfel-Kåß oder Pfeffer-Kuchen daran, thu etliche Blåtlein Salbey, wie auch mehrers Gewůrz dazu, wenn es nöthig iſt; laß es zuvor verſuchen, und ſo denn ferner mit einander einſieden, biß die Brůh etwas dicklicht wird.

Fricaſſee von jungen Hůnern.

Brate die Hůner halb ab, ſchneide ſie in Stůcke, gieß Wein und Waſſer daran, thu auch Citronen-Schalen, Chalotten, und kleine Morgeln hinein, wůrze es mit gutem Gewůrz, thu Butter dazu, und laß es kochen. Wenn du ſie anrichten willſt, kanſt du Eyerdottern mit hinein růhren, oder auch davon laſſen, und an deren ſtatt ein wenig Citronen-Safft darein drucken.

Eine Fricaſſee von jungen Hůnern mit Auſtern.

Nimm junge Hůner, ſo ſchön gebrůhet ſind, zerſchneide ſie in kleine Stůcke, ſalz und wůrze ſie mit Cardamomen und Muſcatenblůh, ſtreu die zerſchnittene Hůner mit Mehl ein, röſte ſie in Butter oder Oel, leg ſie denn in einen ſtolligten Hafen, gieß Wein und etwas von der Auſtern-

ſtern-Brüh daran, auch würflicht geſchnittene Citronen-Schaalen und Gewürz, als Cardamomen und Muſcatenblüh, laß es kochen, thu zuletzt die Auſtern dazu, drucke Citronen-Safft darein, auch Butter oder Oel, und laß die Auſtern nur einen Wall aufthun.

Eine Fricaſſee von anderer Art.

Bereite die Hüner, wie ſchon gedacht, brate ſelbige, und betropfe ſie öffters, an ſtatt des Schmalzes, mit Butter, beſtreue ſie ſodenn mit ſchönem Mehl, und brate ſie noch ferner, biß ſie etwas bräunlicht, und halb gebraten ſind, thu ſie ſodenn vom Spieß, und theile ſelbige in vier oder mehrere Theile, nachdem die Hüner groß oder klein ſind, thu die zertheilten Hüner in einen ſtollichten Hafen oder Paſteten-Tiegel, wie auch Cardamomen und Muſcatenblüh, etliche Lorbeer-Blätter, würflicht-geſchnittene Citronen-Schaalen, und dergleichen Plätze, ſamt einigen Chalotten, welche Creutzweis zerſchnitten werden, ingleichen 2. oder 3. gehackte Sardellen, welche gewäſſert und zuvor in Wein gelegen. Es dörfen der Sardellen nicht zu viel ſeyn, ſondern nur ſo viel, daß die Brüh ein wenig einen Geſchmack davon bekommt, und wird zu einem Hun, nicht mehr als eine Sardellen gerechnet. Gieß alsdenn Wein, etwas Fleiſchbrüh und ein wenig Waſſer daran, doch daß der Brüh nicht zu viel, ſondern

ganz kurz wird, laß es ſo in einem Oefelein zugedeckt dämpfen, zuletzt thu ein Stuck Butter daran. Wenn es beliebet, kan auch ein Eyerdotter daran gerührt werden.

Auf eine andere Art.

Nimm ein vörderes Viertel von einer Geiß, oder aber gar kleine junge Hüner. Die Hüner ſchneide viertel-weis, ſind ſolche aber etwas groß, ſo ſchneide aus einem Viertel 2. Stücklein, und zerklopfe die Beinlein wohl. Das Geis-Viertel aber wird ebenfalls in kleine Stücke zerſchnitten: wenn es nun reinlich gewaſchen und zubereitet iſt, ſo laß in einem ſtollichten Hafen ungefehr zu einem Huhn ein gut achtel Pfund Butter zerſchleichen, jedoch ſo, daß es nicht lauter werde. Leg denn das Fleiſch oder Huhn, welches zuvor ein wenig eingeſalzen werden muß, hinein, und ſchneide ein einiges kleines Zwiebelein würflicht, wirff es dazu in den Topf hinein, deck ihn ganz geheb mit einer Stürze zu, und laß es eine halbe Stunde zuſammen dämpfen; ſchwing es aber unterdeſſen, ein- oder etliche mahl herum: Sollte der Brüh gar zu wenig ſeyn, kan man noch etwas vom Wein, und Waſſer dazu gieſſen. Indeſſen klopf einen oder 2. Eyerdottern, ſchneide einen guten Theil Butter Stücklein-weis darein, würz es auch mit Muſcatblüh und Cardamomen, klaub und hacke denn ein wenig Peter-

ſilien-

ſilien-Kraut, und rühr es zuſammt der Butter und Gewürz unter die Eyerdötterlein, gieß die ſiedende Brüh von dem gedämpften Huhn oder Fleiſch geſchwind daran, richte das Fleiſch in eine Schüſſel und gieß die Brüh darüber. Es muß aber wohl in Acht genommen werden, daß ſolches geſchwind und bald geſchehe, damit alles warm auf den Tiſch komme, denn eine ſolche Fricaſſee darf auf kein Kohl-Feuer geſetzet werden, weil ſonſt die Eyer zuſammen laufen, aber wohl auf ein zinnenes mit ſiedendem Waſſer angefülltes Becken, wodurch man ſie annoch in etwas gut und warm erhalten kan.

Noch auf eine andere Art.

Nimm kleine junge Hüner, welche ſchön gebrühet und gewäſſert ſind, zerſchneid ſie Viertel weiß, oder mache 2. Stuck aus einem Viertel, ſalze und würze ſie, ſchneide auch ein kleines Zwiebelein, und ein einiges Zehlein von Knoblauch darein, laß in einer Pfannen ein friſches Schmalz oder Butter heiß werden, und röſte die Hühner zuſamt den Zwiebeln und Knoblauch darinnen, biß die Hühner ſchön licht-gelb werden, denn gieß ein wenig Fleiſchbrüh und Wein daran, drucke Citronen-Safft darauf, würze es mit allerley gutem Gewürz, laß alles mit einander ſieden, biß die Hüner wol weich werden: indeſſen ſchwing es in dem Topf etlichemal herum, daß alles recht unter einander komme, wirff auch klein geſchnittene Citronen-

nen- und Pomeranzen-Schelfen darein, laß es zuſammt ein wenig gehackten Peterſilien-Kraut und Lorbeer-Blättern, oder Roſmarin und Pertram-Kraut, welches nemlich hievon beliebt, aufſieden, drucke gegen die letzt noch ein wenig Citronen-Safft darein, welcher dieſe Fricaſſee gar annehmlich macht. Indeſſen klopfe zu zwey Hühnern zwey oder drey Eyerdottern ſchneide ein wenig Butter darein, und gieß die ſiedende Brüh von den Hühnern mit ſtetem Rühren an die Eyerdottern und Butter, richte die Hühner in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, und ſtreue klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf. Hierbey iſt zu erinnern, daß wenn die Hühner in der Pfannen im Schmalz geröſtet ſeyn, man ſie nur in einem ſtollichten Hafen gar abkochen, oder auch wohl nur in einer Schüſſel auf einem Kohlfeuer aufſieden laſſen könne, weil ſie bißweilen einen Geſchmack von der Pfannen an ſich ziehen. So auch, wenn die Brüh mit den Eyerdottern angerühret worden, darf man ſie hernach nicht mehr aufſieden laſſen.

Fricaſſee von Spanferckeln.

Schneide das Spanferckeln in Stücken, ſetz einen Keſſel mit Waſſer zu dem Feuer und laß es kochen, leg alsdenn das Fleiſch dahinein, daß es aufgekocht wird, leg es denn in kalt Waſſer, und zieh die Haut herab, thue Butter in eine Pfan-

Pfanne und mache ſie braun, beſtreue das Fleiſch mit Mehl, und laß es braun werden, gieß denn Fleiſchbrüh oder Waſſer dazu, würz es denn mit Pfeffer, Negelein, Muſcatenblumen, wirf Zwiebeln und Salz daran, wenn es gar iſt, ſo ſchlage das Gelbe von acht Eyern aus, und rühr es ab mit Eßig, wenn es angerichtet werden ſoll, ſo gieß die Eyer daran, und laß ſie ſähmig werden, ſo iſt es gut.

Eine Fricaſſee von Kalbs-Fleiſch und geſpickt.

Nimm Kalbs-Fleiſch aus der Keule, ſchneide es zu dünnen Stücklein eines Meſſer-Rucken dick und 3. Finger breit, klopf es ein wenig mit dem Meſſer, nimm kleinen Speck, ſpicke es wie ein Rebhun, lege es in eine Pfanne, und laß es braun braten, gieß Fleiſchbrüh darauf, nimm Pfeffer, Muſcatblüh, ganze Zwiebeln, wenn es denn kurz eingekochet iſt, ſo nimm Knoblauch, und mach ihn klein, thue ihn daran, und paßirs durcheinander, ſo iſt es fertig.

Ein Garten-Hühnlein.

Bereite und puze ein Huhn, wie es ſeyn ſoll, ſalz es inwendig, thu auch eine ganze Muſcatenblume hinein, und leg ſelbiges in einen Tiegel, gieß eine kalte Fleiſchbrüh darüber, ſetz den Tiegel auf einen Roſt über eine Glut und laß es ſieden. Inzwiſchen klopfe ungefehr 6. Eyer, nachdem der Tiegel groß iſt, laß in einer beſondern

Schüſ-

Schüſſel ein Stücklein Butter zerſchleichen, und rühre es mit den Eyern an, hacke auch Peterſilien-Kraut klein, rühre es mit ein wenig geriebenen Eyer-Brod darein, daß es ganz lehn wird, und würze es mit Muſcatenblüh, Cardamomen und Salz. Wenn nun das Huhn eine halbe Stunde in der lautern Brüh geſotten hat, ſo gieß das Angerührte in den Tiegel um das Huhn herum, und laß es alſo noch eine Viertel Stunde mit demſelbigen ſieden. So man es nun zu Tiſche tragen will, wirff noch ein Stücklein Butter darein, ſtreue Muſcatenblüh darauf und trag es alſo in dem Tiegel zu Tiſch.

Geiß-Ziegen- oder Lamms-Fleiſch einzupicken.

Nimm das Fleiſch, zerſchneide es in Stücke, waſche, ſalze und würze es mit Ingber und Pfeffer, und röſte es im Schmalz, daß es ſchön gelb werde. Hernach thu es in einen ſtollichten Hafen, gieß halb Wein und halb Fleiſchbrüh, auch ein wenig Eßig daran, thu Muſcatenblüh, Cardamomen, Saffran, Zucker, Semmel-Mehl und geſchnittene Limonien darzu, und laß es miteinander ſieden. Es muß aber die Brüh fein dicklicht ſeyn und das Säuerlichte vorſchlagen. Wenn es nun weich geſotten iſt, ſo richte es an, und ſtreue klein geſchnittene Schelfen von Citronen darauf.

Geiß-

Geiß- oder Ziegen-Fleiſch zu dämpfen.

Waſche und ſalze das Fleiſch, würz es mit Ingber und Pfeffer, und leg es in einen ſtollichten Hafen, gieß Waſſer daran, und laß es ſieden, biß es verfaumet. Alsdenn thu gerieben Semmel-Mehl, klein-gehacktes Körblein-Kraut, Cardamomen und Muſcatenblüh darein, und laß es ferner kochen, biß es weich iſt. So man es nun anrichten ſoll, ſo lege noch ein Stück Butter dazu, richt es in eine Schüſſel und trag es zu Tiſch.

Ein geſulztes Fleiſch.

Nimm 2. biß 2. und ein halb Pfund Rindfleiſch, laß es 2. Stunden kochen, thu Waſſer, Wein und Eßig in einen Hafen, leg das geſottene Rindfleiſch, ſamt einem halben Kalbs-Kopf darein, würz es mit Cardamomen, Muſcatenblüh, Pfeffer, Ingber, Salz, ein paar Chalotten, und etlichen Citronen Scheiben, ſamt dem Gelben daran, laß es mit einander ſieden, wenn es weich, ſo nimm es heraus, thu das unſaubere von dem Kopf, ſchneide das Rindfleiſch und den Kalbs-Kopf klein untereinander, die Brüh thu in einen andern Hafen, und laß es ſieden, wenn die Brüh recht geſotten, ſo thu ſie auf einen Teller, daß ſie eine ſtarke Sulzen wird, ſeyhe es durch, und laß es erkühlen, rühre das kleingeſchnittene Fleiſch darunter, ſchütt es aber nicht

eher

eher in die Schüſſel, biß man meynet, daß es geſteht, und die Brüh nicht mehr laufet, laß einen ganzen oder halben Tag ſtehen, thu es aus der Schüſſel, ſchneids in Stücklein und trags zu Tiſch.

Grillade, oder auf dem Roſt gebratene Tauben.

Pfücke und putze die Tauben fein ſauber ab, und ſchneide eine jede mitten durch, klopfe mit einem Meſſer-Rücken die Knochen oder Bein entzwey, beſtreue ſie mit Pfeffer und Salz, lege ſie auf den Roſt, und brate ſie gar, beſtecke ſie aber zuvor mit Lorbeer-Blättern und Roſmarin, gieß guten Wein-Eßig oder Citronen-Safft in eine Schüſſel, richte die Tauben darauf an, ſo iſt es fertig, oben darauf lege Citronen-Marck in Scheiben geſchnitten.

Einen Haaſen zu dämpfen.

Ziehe den Haaſen das Fell ab, nimm das Ingeweid von ſelbigem heraus, und ſchneide die zwey fordere Viertel, ſamt dem Hals und Kopf, biß an die Rieblein herab, hernach häute und beitze ihn etliche Täg in Wein-Eßig und ein wenig Wein, oder leg ihn nur in ſchlechten Wein. Nachdem ſpicke, ſalze und würze ihn mit Pfeffer und Negelein, zertheile den Haaſen in Stücke, und laß die zwey vordere Viertel in halb Waſſer und halb Wein-Eßig ſieden. Löſe ſodenn das Fleiſch von den Beinen herab, hacke es klein, und thu

geriebenes Rocken-Brod, Pfeffer, Negelein und Cardamomen dazu, thu es in einen ſtollichten Hafen, (darunter man eine Glut ſchüren kan) gieß den mehreſten Theil Wein, ein wenig Eßig und ein Tröpflein Waſſer daran, wer will, kan auch Citronen-Safft darein drücken, decke den Hafen zu und laß ihn dämpfen, biß er weich iſt. Wenn du ihn nun faſt anrichten willt, wirff ein Stück Butter darein, zuckers, richt ihn an, und ſtreue klein geſchnittene Citronen-Schelfen daran.

Auf eine andere Art.

Bereite, ſpicke, beitze und würze den Haaſen, wie gemeldt, brate den halben Theil deſſelben ab, hernach zerſchneide und lege ihn in einen Topf, röſte ferner gerieben Rocken-Brod, gieß Wein und Malvaſier daran, miſche Weinbeer-Latwergen und den Safft von Citronen darunter, würze es mit Zucker, Zimmet, Cardamomen und Pfeffer, gieß es über den Haaſen in dem Topf, und laß es alſo mit einander dämpfen. Indeſſen ſiede die äuſſere gelbe Schelfen von Citronen im Waſſer, damit das Bittere davon komme, ſchneide ſelbige hernach klein, und wirff ſie, wenn man den Haaſen anrichten will, theils darein, laß ihn noch einen Sud mit aufthun. Richte den Haaſen, zuſammt der Brüh an, und beſtreue ihn mit den übrigen klein-geſchnittenen Schelfen von Citronen.

Ein Haas in einer Böhmiſchen Brüh.

Salze, würze, ſpicke und brate den Haaſen biß auf die Helffte, nach ſolchem ziehe denſelben wieder vom Spieß, ſchneide ihn zu Stücken, gieß in einen Hafen Wein-Eßig und ein wenig Waſſer, wie auch den Haaſen-Schweiß daran, thu geriebenen Pfeffer-Kuchen dazu, rühre es glatt an, daß es nicht zuſammen lauffe, würze es mit Ingber, Pfeffer und Negelein, hacke geſchählte Zwiebeln gar klein, thu ſie zuſammt einem klein- und würflicht-geſchnittenen Speck in ein Pfännlein, röſte es fein braun mit einander ab, gieß das Schmalz davon herab, und brenne das übrige an den Haaſen in dem Hafen, laß ihn damit dämpfen, und richt ihn alsdenn an.

Ein Herz von Kalbs-Fleiſch auf holländiſche Art zu machen.

Nimm Kalbs-Fleiſch aus der Lenden und die Nieren darinn, hacke es klein, thu dazu Muſcaten-Nüſſe, Salz, Pfeffer, klein geſchnittene Citronen-Schaalen, und zu jedem Pfund ein Ey, rühr es wohl unter einander, und füll es in ein Tuch, ſo wie ein Herz gemacht iſt, näh es zu, und koch es gar. Wenn ſolches geſchehen, ſo thu die Leinwand davon, leg das Herz in eine Schüſſel, und thue Butter und etwas von der Brüh, darinn es gekochet, dazu, es muß aber kein Fett darauf ſeyn.

Hü

Hühner oder Capaunen zuzurichten, daß ſie weiß und mild werden.

Wenn die Hühner oder Capaunen gewürget ſind, ſo kröpfe und waſche ſie ſchön aus, damit das Blut wohl heraus komme, wirf ſie hernach wieder in ein friſches Waſſer, und laß ſelbige darinnen liegen, wo es anderſt die Zeit leidet, biß ſie genug erkaltet, ehe ſie noch gebrühet worden: denn am erſten Erkalten iſt am meiſten gelegen. Hernach brühe ſie, aber nicht zu heiß, denn das Waſſer darf nicht ſieden, weil die Haut ſonſt davon zuſammen ſchlupffet, und das Geflüg nicht ſchön weiß wird, man muß auch gemach mit umgehen, daß man die Haut nicht zerreiſſet. Wenn nun die Federn alle herabgezupffet worden, ſo nimm ein reines laulichtes Waſſer, waſche und reibe ſie ſchön darinnen ab, damit die gelbe Haut ganz rein herunter komme, vergiß auch nicht die Füſſe abzuziehen und die Augen auszuſtechen, ingleichen ſchneide ſie nicht zu weit auf, ziehe die Gedärme fein gemach heraus, greif nach dem Magen und der Leber hinein, daß du ſie wohl ablöſen, und mit der Galle recht heraus bringen kanſt, und gleichwohl das Huhn oder den Capaun dabey nicht zu weit aufreiſeſt; hernach waſche ſie inwendig ſchön, und ſtecke ihnen die Flügel unter, iſts dem ein gemeines Huhn, ſo ſtecke die Füſſe inwendig hinein, dem Capaunen aber laſſe die Füſ-

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

ſe geſtreckt. Wenn ſie geſotten werden ſollen, ſtecket man die Füſſe inwendig hinein, wie bey einem Huhn; werden ſie aber gebraten, ſo ſiehet es zierlicher, wenn man ſie mit hölzernen Zwecken neben hinauf ſtecket, wiewohl ſie manche zum braten auch nur geſtreckt laſſen. Alsdenn laß ſie noch länger im friſchen Waſſer liegen, und ſo kan man folgends alle Hühner, die zu kochen unter die Hand kommen, zubereiten. Nimm auch in acht, wenn du ein Huhn abwürgeſt, daß es mit gelegener Zeit einen Tag vorher gewürget werde, ſo wird es nicht zähe. Iſt aber eine groſſe Hitze, zur Sommers-Zeit, daß man befürchtet, ſie möchten über Nacht roth werden, ſo laß ſie nur in einem hölzernen Schaff mit friſchem Waſſer, darein man noch mit keiner bloſen Hand gekommen, liegen, binde das Schaff mit einem Tuch zu, damit keine Lufft darein gehe, ſo bleiben ſie biß auf den andern Tag ſchön und weiß.

Hühner und Capaunen ſchön weiß zu ſieden.

Daß die Hühner und Capaunen ſchön weiß werden, iſt an dem Brühen am meiſten gelegen, und muſt du ſie aus drey wohl heiſſen Waſſern ſäubern, und zwar aus dem erſten brühen, aus dem andern, die gelbe Haut herab reiben, und aus dem dritten wenn ſie aufgeſchnitten ſind, ausnehmen und auswaſchen, nachmal in einem friſchen Waſſer noch einmal waſchen, und alsdenn in ein

ander friſches Waſſer legen, welches billig des Abends zuvor geſchehen ſoll. Doch muſt du ſie des Nachts heraus nehmen, und mit einem reinem Tuch zudecken, des andern Tags zu früh aber wieder in ein friſches Waſſer legen, nachmahl aus ſelbigem waſchen, inwendig eine ganze Muſcatenblum darein ſtecken, und ein Händlein voll Salz in die Hüner oder Capaunen reiben, nachmahl in ein ſiedendes Waſſer legen, und ſo lang ſieden laſſen, biß ſie weich ſind. Du muſt aber auch das Waſſer ſalzen, und wenn du ſie anrichten willt, eine gute kräfftige Fleiſchbrüh im Sud bereit halten, alsdenn über die Hühner oder Capaunen in die Schüſſel anrichten, und die überſottene ganze Muſcaten-Blumen darauf legen.

Auf eine andere Art.

Setze ein rindern Schlößlein oder Wurtzel in einem Hafen zum Feuer, ſaltze es aber nicht und verfäume es ſchön rein mit einem hölzernen Löffel, welcher mit einem reinen Tuch umbunden iſt, denn alſo läßt ſich der Faum auf das ſchönſte mit abnehmen, und ſoll alles Fleiſch ſchön weiß bleiben, wenn man es mit einem hölzernen Löffel verſäumet. Salze hernach den Capaunen oder das Huhn inwendig, wenn es ſchön gebrühet und gewaſchen iſt, thu auch inwendig eine ganze Muſcaten-Blume hinein, leg die Hüner in die ſchon verfaumte Brüh, und laſſe ſie gemach ſieden, ver-

faume ſie auch mit dem hölzernen Löffel, und laß den Capaunen ungefehr eine oder ein und ein halbe Stunde lang ſieden, nachdem er alt iſt, ein junges Huhn aber nicht viel über eine halbe Stunde. Wenns nun die Helffte geſotten hat, ſo nimm es heraus, leg es in eine Schüſſel mit kaltem Waſſer, wiſche mit einem reinen Tüchlein den Faum überall herab, und ſeyhe die Brüh, darinn ſie geſotten haben, durch ein härenes Sieblein, wieder in einen andern reinen Hafen, (welchen man zuvor mit Waſſer bey dem Feuer ſtehend haben kan, damit es hernach heiß ſey, und ſo denn gleich wieder zu ſieden anfange,) leg den Capaun oder das Huhn wieder darein, und laß es folgends gar ſieden. Wenns geſotten iſt, leg ſelbiges in eine Schüſſel, zuvor aber, ehe man es anrichten will, ſalze es, damit aber auch die Brüh genug geſalzen werde, gieß ſie darüber, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Alte Hühner zu ſieden, daß man auch die Brüh trinken kan.

Setze ein Stuck Rind-Fleiſch, ſamt einem guten Schlößlein zum Feuer, ſalze es aber nicht hart, hingegen verfaume es ſchön, und ſeyhe die Brüh durch ein reines Tüchlein. Wenn nun das alte Huhn gebrühet iſt, ſo ſalze es inwendig, ſtecke Muſcat-Blumen darein, und leg es zu dem Rind-Fleiſch in die Brüh, welche ſchön ſauber abgeſeyhet

het und verſäumet iſt hinein, laß es ſamt dem Fleiſch ſieden, biß es weich wird, und richte es alsdenn mit demſelben an. Will man aber die Brüh davon trinken, ſo nimm das Fette genau davon herab und laß es erkalten. Sollte ſie aber für eine Kindbetterin dienen, ſo kanſt du eine Hand voll rother Kichern, und ein Stücklein von einem Rind- oder Ochſen-Nieren zugleich mit ſieden laſſen.

Hühner oder Capaunen in einer Mandel-Brüh.

Laß die Hühner in lauterer Brüh ſieden, wenn ſie denn bald weich ſind, ſtoß abgezogene Mandeln, hack die Leber von dem Huhn, rühre zwey Eyer-Dottern, wie auch ein wenig Semmel-Mehl daran. Treib es ſamt den Mandeln mit der Hühner-Brůh durch einen Seyher, und würz es mit Cardamomen und Muſcaten-Blůh, ſeyhe aber die lautere Brüh von dem Huhn oder Capaun ab, leg dieſe in einen ſtollichten Hafen, und gieß die Brüh mit den Mandeln darüber. Alsdenn laß es noch ein wenig, und zugleich gegen die Letzte kleine länglicht-geſchnittene, oder klein-gehackte Mandeln mit aufſieden, wirff auch kurz zuvor, ehe du ſie anrichteſt, ein wenig Butter darein. Alsdenn leg die Hühner oder den Capaun in eine Schüſſel, und richt die Brüh darüber.

Auf eine andere Art.

Hacke das Fleiſch von einem Huhn oder Capaun, ſtoß abgezogene Mandeln, thu das Fleiſch wie auch ein Stücklein weiß-gebähtes Brod dazu, und ſtoß es ferner wohl untereinander. Treib es mit der Hühnerbrüh durch, gieß hernach ein wenig Wein daran, würz es mit Ingber, Pfeffer, Muſcatblüh, und wenn du willt, ein wenig Zimmet und Zucker. Laß es alſo mit einander ſieden, wirff ein wenig Salz darein, und wenn die Hüner geſotten ſeyn, ſo lege ſie in eine Schüſſel, und richte die Brüh darüber.

Noch anderſt.

Siede das Huhn oder den Capaun in halb Wein und halb Fleiſchbrüh, ſalz es auch vorhero etwas inwendig ein, und mach indeſſen folgende Brüh zuſammen: Erſtlich nimm einen Schnitten weiß gebähtes Brod, ſtoß abgezogene Mandeln klein und ſiede das gebähte Brod mit den geſtoſſenen Mandeln in halb Wein und halb Fleiſchbrüh, treib es auch durch einen Seyher, würz es mit Zucker, Triſanet und klein wenig Saffran, gieß auch etwas von ſüſſem Wein daran, und laß es ſieden. Lege die abgeſottene Hühner in eine Schüſſel, und richt dieſe Brüh alſo ſiedend darüber an.

Hühner oder Capaunen in Mandeln und Green.

Bereite und ſiede die Hühner oder Capaunen, daß ſie ſchön weiß werden; hernach reibe den Meer-

Meer-Rettig, ſtoß Mandeln klein und miſche ſie darunter, gieß auch Fleiſchbrüh oder dicke Milch daran, laß es einen Sud thun, und richt es über die geſottenen Hühner oder Capaunen in eine Schüſſel.

Hühner oder Capaunen in einer Citronen- oder Pomeranzen-Brüh.

Bereite und ſiede die Hühner oder Capaunen. Wenn ſie nun ein wenig in ihrer eigenen lautern Brüh geſotten haben, ſeyhe ſelbige ab, lege die Hühner oder Capaunen in einen ſtollichten Hafen, gieß Wein daran, ſchneide Citronen oder Pomeranzen zu dünnen und runden Plätzen, wenn zuvor die äuſſerſten Schelfen bereits davon geſchnitten worden, weil es ſonſt zu bitter wird, oder man kan auch nur das Mark von Citronen und Pomeranzen dazu gebrauchen, laß es miteinander ſieden, biß die Hüner weich werden. Indeß bähe einen Semmel-Schnitten, die Leber aber von den Hühnern oder Capaunen hacke klein, wie auch noch mehr Marck von Citronen oder Pomeranzen. Dieſe 3. Stücke zerſtoſſe durcheinander, ſeyhe ein wenig von der Hühnerbrüh, darinnen ſie zuletzt geſotten haben, herab, treibe das Zerſtoſſene mit durch, und gieß denn dieſe durchgezwungene Brüh wieder an die Hühner oder Capaunen, würze ſie mit Ingber, Pfeffer, Muſkatenblüh und Cardamomen, auch wenn man

will, nur ein klein wenig Zucker, laß es alſo noch etwas zuſamm ſieden. Wirff zuletzt ein Stücklein Butter darein, leg die Hüner oder Capaunen in eine Schüſſel, richt die Brüh darüber und beſtreue ſie mit würflicht-geſchnittenen Citronen oder Pomeranzen-Schelfen.

Auf eine andere Art.

Nimm die Broſamen von einer Semmel, oder aber gebähte Semmel-Schnitten, ſiede ſie in guter Fleiſchbrüh und ein wenig Wein, treibs alsdenn durch, druck den Safft von Citronen oder Pomeranzen daran, thu auch Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, Cardamomen und Zucker daran, lege die Hüner, ſo zuvor in ihrer eigenen Brüh halb geſotten worden, in einen ſtollichten Hafen, gieß die durchgezwungene Brüh darüber, und laß alles mit einander ſieden, biß ſie wohl weich werden. Leg zuletzt dünn-geſchnittene Citronen Plätzlein und ein Stück Butter darein, laß es noch einen Sud thun, und richt es an, gieß die Brüh darüber, leg oben darauf die Plätze, und beſtreue ſelbige mit klein geſchnittenen Schelfen von Citronen oder Pomeranzen.

Hühner oder Capaunen in einer Limonien-Brüh.

Siede die Hühner oder Capaunen, leg ſelbige wenn ſie bald geſotten ſind, in einen ſtollichten Hafen, thu ein weiß gebähtes Brod, und etwas

was würflicht-geſchnittene Limonien in ein beſonderes Häfelein, gieß halb Wein und halb Fleiſchbrüh daran und laß es ſieden. Treib es durch, iſt es aber zu dick, ſo hilff ihr mit ein wenig Wein oder Fleiſchbrüh. Willt du ſie aber ſäuerlicht haben, ſo gieß etwas Eßig dazu. Alsdenn ſchneide noch eine Limonien zu Plätzlein und legs auch dazu, und dergleichen würflicht-geſchnittene, würze ſie mit Cardamomen und Muſcatenblüh. Willt du ſie aber gelb haben, ſo thue ein wenig Saffran daran: wo nicht, kanſt du ſie alſo weiß laſſen, und in dieſer weiſen Brüh nur einen kleinen Löffel voll ſauren Milchram zerflöſen. Gieß ſie ſodenn über die Hühner oder Capaunen in den ſtollichten Hafen, laß es gar gemach damit ferner ſieden, und thu, ehe es zuſammen angerichtet wird, ein wenig Butter darein.

Hühner oder Capaunen in einer Capern-Brüh.

Wenn das Huhn gebührendermaſſen zubereitet iſt, ſo zerſchneide daſſelbe in 4. Theil, ſalz es ein wenig ein, und röſte es wohl in heiſſem Schmalz daß es ſchön gelb wird. Legs hernach in einen ſtollichten Hafen, gieß Wein und Fleiſchbrüh, wie auch ein klein Tröpflein Eßig daran, würz es mit Cardamomen und Muſcatblüh, röſte kleine Eßig-Capern, ſamt ein wenig Semmelmehl, oder an ſtatt des Semmel-Mehls nur ein Löffelein voll Mehl, welches noch beſſer, ſchön lichtgelb

gelb im Schmalz, miſch es darunter, und zucker es, nach Belieben, doch alſo, daß die Brüh ein wenig ſäuerlicht bleibe.

Hühner oder Capaunen in einer Agereſt- oder Stachel-Beer-Brüh.

Bereite das Huhn, wie bekannt, ſalz es innwendig etwas ein, und ſetz ſelbiges in einer kalten Fleiſchbrüh zum Feuer, laß es ſieden, biß es weich iſt, leg hernach das Huhn in einen Hafen, gieß Wein und diejenige Brůh, darinn das Huhn zuvor geſotten hat, darein, thu nach Belieben Agereſt und Limonien-Plåtzlein dazu, wůrz es mit Pfeffer und Muſcatblůh, deck es zu, und laß es důnſten. Wenn du es denn anrichten willt, ſo leg einen guten Theil Butter darein, und richte dieſe Brůh zuſamt dem Huhn in eine Schůſſel, den Agereſt aber zierlich um die Hůhner herum und die Limonien-Plåtzlein oben darauf, das Brůhlein aber muß wol gewůrzet ſeyn. Du kanſt auch Triſanet an die Brůh thun, und die Hůhner ebenfalls damit beſtreuen.

Auf eine verånderte Art.

Siede das Huhn. Indeſſen nimm weiß gerieben Brod, gieß in einem Håfelein eine Fleiſchbrůh und etwas wenigs Eßig daran: nimm auch ein wenig halb-zeitige Stachel-Beerlein, putze und waſche ſelbige, laß alles alſo mit einander ſieden, biß das Brod und die Beerlein weich

ſind:

ſind: zwinge ſie durch und thu ein paar Löffel voll ſauern Milchram daran, würz es auch mit Cardamomen und Muſcatblüh, miſche noch mehr ganze Stachel-Beer darunter, laß alſo dieſe Brüh noch einmahl, zuletzt aber ein Stück Butter mit auffieden, und richte ſie ſodenn über die Hühner oder Capaunen.

Noch anderſt.

Stoß Stachel-Beer in einem Mörſel, ingleichen hacke auch die Leberlein von Hühnern oder Capaunen treibe ſie mit ein wenig Fleiſchbrüh durch, wirff ein Stücklein Butter und zuletzt etliche ganze Stachel-Beer darein, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen, laß die Brüh auffieden, thu zuletzt ein Stück Butter hinein. Siede inzwiſchen Hühner oder Capaunen ab, entweder in einer Fleiſchbrüh oder auch nur im Waſſer, ſeyhe, wenn ſie genug geſotten, die Brüh davon ab, lege die Hühner oder Capaunen in eine Schüſſel, und richte die zuvor zuſamm gemachte und beſonders geſottene Stachel-Beer-Brüh darüber an.

Hühner in ſauerm Kraut.

Wenn das Kraut ein wenig geſotten, ſo hacke es ganz klein, denn gieß ſüſſem Raum darauf, eine gute Handvoll klein gehackten Schnittlauch, Butter und Pfeffer, koch es wohl mit ein

einander, und wenn die Hühner geſotten, ſo richte das Kraut über die Hühner.

Hühner in Sauerampfer.

Schneide die Hühner in vier Theil und ſiede ſie in einer Fleiſchbrüh biß ſie weich ſind. Brühe alsdenn den Sauerampfer im Waſſer und ſeyhe ihn ab, thu ſelbigen in ein ſtollichtes Häfelein, gieß von der Hühner-Brüh daran, würze ſie mit Cardamomen und Muſcatenblüh, laß alles noch ein wenig ſieden, rühre einen Eyerdottern mit ein wenig Eßig ab, wirff ein Stück Butter zu dem Sauerampfer hinein und laß ihn noch einen Wall mit thun, rühre die Eyerdottern mit hinein, lege die Hühner in eine Schüſſel und richt dieſe Brüh darüber.

Hühner oder Capaunen in einer Peterſilien-Brüh.

Siede die Hühner oder Capaunen, aber nicht zu weich, damit ſie in nachfolgender Brüh noch einen Sud thun können. Hacke hernach Peterſilien-Kraut klein, thu es zuſamt einem Semmel-Mehl in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh daran, würz es mit gut- und ſcharfen Gewürz, lege die Hühner darein und laß es ferner ſieden, biß ſie weich werden.

Hühner oder Capaunen im Schnittlauch.

Wenn die jungen Hühner oder Capaunen zubereitet worden, ſo ſchneide ſie in vier Theile, waſche

waſche ſalze und würze ſie, thu auch nach Belieben, Kalbs-Brieſe dazu, miſche ſolche in einem ſtollichten Hafen zuſammen, gieß Waſſer daran, und laß es wohl verſäumen und abſchipfen; nimm denn beedes heraus, leg es in eine Schüſſel, ſeyhe das Waſſer, darinnen ſie geſotten haben, durch ein reines Tüchlein und wiſche den ſtollichten Hafen auf das reinlichſte aus, ſchlichte denn die Brieſe und die Viertel von dem Huhn oder Capaun ordentlich wieder hinein, und würze jede Lage derſelben mit Cardamomen Muſcatenblüh Pfeffer und klein-geſchnittenen, zuvor gewaſchenen Schnittlauch und gieß denn die zuvor durchgeſeyhete Brüh darüber, laß es alles zuſammen ſieden, biß die Hühner weich ſind. Wenn du ſie nun anrichten willt, zerklopfe zuvor etliche Eyerdottern, rühre ſie mit etwas lauterer Brüh, darinnen die Hühner oder Capaunen geſotten, wohl an, und richte ſie denn darüber. Nimm aber auch von zwey oder drey hart geſottenen Eyern die Dottern heraus, hacke ſie klein, vermiſche ſie mit friſchem klein-zerſchnittenem Schnittlauch, und ſtreue ſie oben darauf, auf den Rand der Schüſſel aber gröblicht-zerſtoſſene Muſcatenblüh.

Hühner oder Capaunen im Reiß.

Koche den Reiß in einer Fleiſchbrüh, jedoch nur biß auf die Helffte ab, das Huhn oder den Capaun aber ſiede gleichfalls nur zur Helfft. Lege

ge ſie alsdenn unter den Reiß und laß ſelbige zuſammen miteinander völlig abkochen, doch alſo, daß das Huhn oder der Capaun nicht gar zu weich werde. Thu aber zuletzt ein gutes Stück Butter und Muſcatblüh daran, und richte ſolches in eine Schüſſel.

Ein Huhn mit Caſtanien.

Wenn das Huhn geſäubert, mit Waſſer beygeſetzt und gar gekochet iſt, ſo muß Jngber, Muſcatenblumen, Butter, geſchählte Caſtanien, theils in vier Stuck geſchnitten, theils klein gerieben, daran gethan werden, damit es dick wird, auch wohl ein wenig Semmel-Krummen oder Broſam, ſolches muß kochen biß es gar iſt.

Hühner in Caſtanien, Käß-Köhl und kleinen Ruben.

Wenn die Hühner gekochet, ſo nimm ganz kleine Ruben, die hübſch gelb ſeynd, ſchabe ſie rein, laß in Waſſer aufſieden und vertriefen, brühe Caſtanien, ſchähle ſie, und laß in halb Fleiſchbrüh und halb Waſſer kochen. Denn ſchneide K- Köhl in lange Stücklein, koche ihn auch in W- ſer. Die Ruben laß noch in Fleiſchbrüh koc- Nimm einen guten Theil von den Caſtanien, reibe ſie, nebſt einem geröſteten nnd eingeweichten Semmelſchnitten wohl in einem Aſch oder Hafen, laß ſieden. Denn zwinge ſie durch einen Seyher in einen Tiegel, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thu

thu die Ruben Caſtanien und Käß-Köhl dazu, auch Gewürz und Butter, iſt es nicht dick genug, ſo thu noch geriebene Semmel daran, nimm die Hühner aus dem Topf, laß ſie wohl vertriefen, lege ſie in eine Schüſſel, richte das in dem Tiegel fein zierlich darauf an. Man kan auch den Schüſſel-Rand mit etwas auszieren.

Hühner mit Morgeln.

Säubere die Hühner und koche ſie im Waſſer meiſt gar. Denn thue Morgeln darzu, ſie müſſen aber wol gewaſchen werden, thu Butter, Citronen, Muſcatenblumen und etwas geriebene Semmel daran, und laß es in einer Krebs-Brüh durch kochen, ſo iſt es fertig.

Hühner oder Capaunen in Nudeln.

Siede das Huhn oder den Capaun ſchön weiß. Indeſſen mach und koch die Nudeln. Wenn denn nun das Huhn oder der Capaun genug geſotten ſind, lege ſelbiges in eine Schüſſel, richte die Nudeln darüber, ſtreue auch Muſcatenblüh darauf und trags zu Tiſch.

Hühner oder Capaunen in Glößlein oder Knödlein.

Siede die Hühner oder Capaunen in Waſſer ſchön weiß ab, thu ein wenig Muſcatenblüh darein und ſalze ſie. Indeſſen mache Klößlein an, grüne, rothe oder weiſe. Du kanſt ſie auch ein wenig länglicht, wie Würſtlein formiren. Es werden aber die

grünen Knödlein von Peterſilien-Kraut gemacht, und zwar daſſelbe klein zerhackt, und ein geriebenes Semmel-Mehl, zuſamt dem gehackten Peterſilien-Kraut in ein wenig zergangenen Butter eingerühret, Eyer darein geſchlagen, mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh gewürzet, Glöſlein daraus formiret, in eine ſiedende Brühe geleget und alſo geſotten. Die rothe Knödlein macht man von Krebſen alſo: Man ſiedet die Krebſe, ſchälet ſie aus und hacket ſie klein: denn wird das beſte von den Schaalen zerſtoſſen, in Butter geröſtet, und die Butter, welche ganz roth davon wird, durchgezwungen, in einen Napf gethan, ein wenig Semmelmehl und die gehackte Krebſe darunter gerühret, ein Ey darein geſchlagen, mit Cardamomen und Muſcatenblüh gewürzet, Knödlein daraus gemacht und in einer ſiedenden Brüh gleich denen obigen abgeſotten. Die weiſſe Knödlein werden auf dieſe Weiſe zubereitet. Nimm von einem weiſſen Huhn das weiſſeſte Fleiſch, fürnemlich von der Bruſt, zerhacke ſelbiges klein, rühre es zuſamt einem geriebenen Semmelmehl in einer zerlaſſenen Butter, ſchlage das Weiſſe von einem Ey daran, würz es mit gutem Gewürz, mache Knödlein daraus, und ſiede ſie in einer Fleiſchbrüh wie die obigen. Wenn nun dieſe dreyerley Arten der Knödlein, ingleichen auch die Hühner oder Capaunen geſotten haben, ſo lege dieſe letztere, nemlich die Hühner oder Capaunen in

eine Schüſſel, und ſelbige über und über, inglei-chen auch den Rand der Schüſſel mit dieſen drey-färbigen Knödlein gieß eine Fleiſchbrüh oder Knöd-leinbrüh darüber, und trage ſie denn zu Tiſch.

Hühner in Eyerdottern.

Nimm die reinlich abgebrüht- und geputz-ten Hühner, ſchneide ſie zu Vierteln, ſalze und röſte ſolche in Schmalz, daß ſie ſchön gelb wer-den. Gieß denn in einen ſtollichten Hafen ein wenig Fleiſchbrüh, Wein und Eßig daran, zucker und würz es nach Belieben, und laß ſie alſo ſie-den. Indeſſen zerklopfe zu zwey Hühnern zwey Eyerdottern, gieß von der ſiedenden Hühnerbrüh daran und zerrühr ſie wohl. Leg denn die Hüh-ner in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, ſtreue Triſanet darauf, und beleg ſie mit Plä-tzen von Citronen.

Hühner in einer Leberbrüh.

Waſche und ſchneide die Hühner in vier Thei-le, ſalz und röſte ſie ein wenig im Schmalz, über-ſiede auch die Leberlein, laß ſie nur einen und den andern Wall aufthun, und hacke ſie hernach klein. Siede auch die Broſam von einer Semmel in halb Wein, halb Fleiſchbrüh, treib das Gehackte da-mit durch, gieß noch mehr Wein und Fleiſchbrüh hinzu, würze es mit Pfeffer, Ingber, Carda-momen und Muſcatenblüh lege die geröſtete Hüh-ner in einen ſtollichten Hafen: gieß dieſe durchge-

zwungene Brüh daran, laß es ferner alles zuſamm ſieden, thu ein Stuck Butter darein, richt es denn an, und beſtreue es mit klein- und würflicht geſchnittenen Citronen-Schelfen.

Hühner oder Capaunen in einem Gehäck.

Laß ein Stück Fleiſch, von einer Kalbs-Keule oder Schlegel herabgehauen, eine viertel Stund lang ſieden, hack es denn zuſamt ein wenig Marck wohl klein, thu es in einen ſtollichten Hafen, ſtreu ein wenig Semmelmehl darzu hinein, wie auch klein- und würflicht geſchnittene Limonien, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, gieß eine Fleiſchbrüh, wie auch ein wenig Wein und Eßig daran, leg die Hühner oder Capaunen nachdem ſie zuvor auf das ſchönſte gebrühet und gewaſchen, auch eingeſaltzen und gewürzet worden, darein, decke den Hafen fleißig zu, und laß es alſo mit einander eine Stund lang kochen und dämpfen. Zuletzt aber wirff mitten im Sud ein Stück Butter darein. Im Anrichten pfleget man gemeiniglich klein-geſchnittene Citronen-Schaalen darauf zu ſtreuen.

Hühner oder Capaunen im Speck.

Zerſchneide die Hühner oder Capaunen zu Stücken, waſche, ſalze und röſte ſie im Schmalz, lege ſelbige in einen ſtollichten Hafen, gieß halb Wein, halb Fleiſchbrüh daran, laß es eine halbe Stund ſieden. Setze aber eine Semmel in einen

nem andern Häfelein mit Fleiſchbrüh beſonders zu laß ſelbige ſieden, zwing es durch, und gieß die Brüh zu den Hühnern oder Capaunen, doch muß des durchgezwungenen Brods nicht gar zu viel ſeyn, ſondern daß die Brůh nur ein wenig davon dicklicht werde. Streue allerley gute Gewürz hinein, ſchneid dann etwan ein viertel Pfund Speck würflicht, laß ihn aus, doch alſo, daß die Grieben nicht zu dürr werden, ſondern noch etwas ſafftig bleiben, gieß das Schmalz davon herab, den Speck aber oder die Grieben brenne über die Hühner oder Capaunen in den Hafen und laß es alſo noch ein wenig ſieden.

Hühner oder Capaunen in einer Böhmiſchen Brüh.

Zerſchneide die Hühner oder Capaunen in vier Theil, ſalze und laß ſie in einer Fleiſchbrüh ſieden, ſtoß denn die Leber, den Magen, Fuß und Hals, wie auch einen Schnitten gebähtes Brod, und ſo es beliebt, ein und andere Peterſilien-Wurzeln, wenn dieſe Stücke alle zuvor ein wenig abgeſotten worden, in einem Mörſel, gieß die Brüh von dem geſottenen Huhn darüber, treib es durch ein Sieblein, ſeyhe das Huhn ab, und gieß dieſe durchgetriebene Brüh darüber, würze ſie mit Ingber, Muſcatenblüh und ein wenig Saffran, wirff ein Stück Butter dazu, laß es

alles zuſamm aufſieden, und richt es denn in eine Schüſſel an.

Hühner auf Engliſche Art einzupicken.

Nimm junge Hühner putze ſie ſauber, ſchneide ſolche in Stücklein, wie zu Fricaſſéen, denn ſchneide von einem Schunken kleine Stücke, röſte beedes mit einander in Butter, ſiede es hernach in Fleiſchbrüh, Wein, und Eßig, thu Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, Citronen-Safft, auch ein klein wenig eingebrennt Mehl und etliche Champignons oder Chalotten dazu, laß es mit einander recht ſieden, wenn es fertig iſt, ſo thu Butter daran, und trag es zu Tiſch.

Süß eingepickte Hühner oder Capaunen.

Schneide die Hühner oder Capaunen wenn ſie bereitet ſind in vier Theil, ſalz ſie hernach und röſte ſie im Schmalz biß ſie wohl röſch werden. Alsdenn thu ſelbige in einen Hafen, gieß halb Wein, halb Fleiſchbrüh und ein wenig Roſen- oder Citronen-Eßig daran, laß es alſo biß auf den halben Theil mit einander ſieden. Unterdeſſen ſiede auch ein weiß-gebähtes Brod im Wein, in einem beſondern Häfelein, biß es weich wird, treibe es hernach durch einen Seyher an die Hühner, daß die Brüh fein dicklicht wird, würze es mit Ingber, Pfeffer, Saffran, Muſcatenblüh, Cardamomen, Triſanet und einen guten Theil Zucker. Drücke den Safft von Pomeranzen daran,

ran, ſtreu auch klein- und würflicht-geſchnittene Schelfen von Citronen darein und laß es miteinander ſieden, daß ein wenig Brüh verbleibe. Lege die Hühner alsdenn fein zierlich in die Schüſſel, gieß die Brüh darüber und ſtreue Triſanet darauf. Es muß aber die Brüh vom Gewürz wohl ſcharf ſeyn:

Auf eine andere Art.

Schneide die Hühner oder Capaunen in Viertel, röſte ſie im Schmalz, gieß hernach Wein und Fleiſchbrüh daran, reib einen Lebkuchen, thu ihn, ſamt Zucker, Triſanet, Ingber, Pfeffer, Saffran und Cardamomen darein, laß alles mit einander ſieden, biß es recht iſt. Alsdenn richt es in eine Schüſſel und ſtreue klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Sauer eingepickte Hühner oder Capaunen.

Zerſchneide die Hühner oder Capaunen in Viertel, ſalze und röſte ſie im Schmalz. Alsdenn lege ſelbige in einen Hafen, gieß Wein, Fleiſchbrüh und Eßig daran. Streue Semmelmehl, Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh, Saffran und Limonien, theils klein und würflicht, theils zu runden Plätzen geſchnitten, darein, laß es gemach ſieden, richte ſolches hernach an und die Brüh darüber, die Limonien Plätzlein aber lege oben darauf und trag es alſo zu Tiſch.

Hühner oder Capaunen in einer ſchwarzen Brüh.

Stich dem Huhn oder Capaun die Kehle ab, ſammle das Blut in ein Häfelein auf, worein du zuvor ein gut Theil Wein und ein wenig Eßig geſchüttet haſt, theile die Hühner jedes in vier Theile, und laß ſie alſo ungeſotten im heiſſen Schmalz braun werden, lege ſolche alsdenn in einen Hafen, thu ein geriebenes und ebenfalls gelblicht im Schmalz geröſtetes rockenes Brod dazu, gieß das aufgeſammelte Blut, ſamt dem Wein und Eßig daran, würz es mit Pfeffer und Gewürz-Negelein, ſtreue etwas Zucker darein, laß es alles zuſamm aufſieden und richt es an.

Gebachene Hühner.

Würge, brühe und wäſſere die jungen Hühner, zerſchneide ſolche zu Vierteln, und ſetze ſie alsdenn in einen ſtollichten Hafen mit ſiedendem Waſſer zu. Salze ſelbige ein wenig, wirff gutes und ganzes Gewürz dazu hinein, und laß ſie alſo mit einander ſieden, biß ſie etwas weich werden. Wenn ſie geſotten, ſo nimm ſie heraus, lege ſie in eine Schüſſel und laß ſelbige wohl verſeyhen. Indeſſen klopf etliche ganze Eyer, rühre ſie, zuſammt einem guten Theil geriebenen Semmel-Mehls, und guten Gewürz, als Cardamomen, Muſcatenblüh und Pfeffer darunter, biß es ein wenig dicklicht wird, damit ſich der

Teig an dem Huhn recht anhänge. Ziehe denn die Hühner durch dieſen Teig, und bache ſie aus einem Schmalz ſchön heraus.

Gedämpfte Hühner oder Capaunen.

Brühe und richte die Hühner oder Capaunen zu, ſalze und würze ſie ein wenig, thu ſolche in einen ſtollichten Hafen und ein wenig Semmelmehl darein. Gieß Wein, Fleiſchbrüh etwas von Eſſig und Waſſer daran: decke es fleißig zu, und laß ſie eine halbe Stund ſieden. Indeſſen ſchneide Limonien halb klein und würflicht, halb aber zu dünnen Plätzlein und thu ſie gleichfalls dazu, würz es mit gutem Gewürz, als Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, laß ſie noch eine gute Weile mit einander ſieden, und drucke ein wenig Citronen-Safft daran, auf die letzte aber wirff ein gut Theil Butter hinein. Richte das Huhn in eine Schüſſel an, gieß die Brüh darüber, lege Limonien-Plätzlein darauf und beſtreue es mit dergleichen würflicht-geſchnittenen Schelffen.

Auf eine andere Art.

Nimm die bereiteten Hühner oder Capaunen beſtecke ſie mit Zimmet und Negelein, ſalze ſie innwendig, thue auch eine ganze Muſcaten-Blume darein, lege ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß Wein daran, und laß ſie alſo eine Viertel Stunde lang dämpfen. Reibe denn einen Lebkuchen,

chen, gieß ein wenig Wein daran, daß er weiche, treibe ihn hernach mit den Wein durch, darinn das Huhn gedämpfet hat, gieß es wieder an das Huhn, thu Zucker und Triſanet dazu, drücke Citronen-Safft darein und laß ſelbiges noch eine viertel Stund dämpfen. Alsdenn richt es an, und ſtreue klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Capaunen, Hühner, oder Feder-Wildpret gedämpft einzumachen.

Nimm das Feder-Wildpret, oder von andern Geflügel, was es auch ſey, iſt es alt, ſo koch es, biß es faſt mürbe wird; iſt es aber jung, ſo bräune es zuvor in Butter, beſtecke es denn mit ganzer Zimmet und Negelein, und leg es wieder in einen Topf. Gieß ſüſſen oder andern Wein, und halb ſo viel Rindfleiſch-Brüh daran. Würze es mit geſtoſſenem Zimmet, Ingber und ein wenig Pfeffer. Iſt die Brüh nicht fett, ſo leg ein Stück Butter oder Fett daran, mach den Topf oben feſt zu, ſetze ihn zum Feuer, und laſſe ſie wol einſieden und dämpfen, thu denn klein geſchnittene Roſin und Mandeln daran und mache es mit Saffran gelb. Wenn du es nun anrichten willt, ſo mach es mit Zucker ſüß. Willt du es aber lieber ſäuerlicht haben, ſo gieß ein Glaß Wein-Eßig, an ſtatt der Rindfleiſchbrüh dazu ſo wird es auch gut.

Gefüllte Hühner oder Capaunen.

Wenn die Hühner oder Capaunen gewürget oder gekröpfet ſeynd, ſo blaſe oben am Hals hinein, daß ſich die Haut überall wol ablöſe, brühe ſie hernach im heiſſen Waſſer, waſche und putze ſie, ſo wol innen als auſſen. Hacke Peterſilien-Kraut, röſt es in Butter, miſche ein wenig Semmelmehl darunter, ſchlage Eyer daran, daß die Füll ſchön lehn und dünnlicht bleibe, würze es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Saffran, ſalz es auch ein wenig, und rühre alles wol durcheinander, fülle ſolches hernach oben bey dem Hals in das Huhn hinein, daß ſie fein überall zwiſchen die Haut hinlauffe, ſalze und würze alsdenn auch die Hühner oder Capaunen innwendig, und nehe ſie zu. Lege ſelbige hierauf in eine ſiedende Fleiſchbrüh laß ſie gemach und auf das längſte eine halbe Stund ſieden, daß ſie nicht aufbrechen. Klopfe endlich ein paar Eyerdottern thu einen guten Theil Butter, wie auch Cardamomen und Muſcatenblüh daran, lege letzlich die Hühner oder Capaunen in eine Schüſſel, rühre die Eyerdottern mit der Brüh, worinnen die Hühner geſotten worden, an, und gieß ſie darüber.

Auf andere Art.

Erſtlich muſt du das Huhn auf das ſchönſte brühen, aber nicht gar zu heiß, damit die Haut nicht

nicht zuſamm ſchrumpfe; hernach oben bey den Hals mit einem Finger die Haut, biß hinunter auf die Bruſt, ablöſen. Denn hacke das Leberlein und röſte es ein wenig im Butter, ſammt etwas gehackten Peterſilien-Kraut, nnd miſche beedes, zuſamt einem geriebenen Eyer-Brod, wohl unter einander, ſchlag zwey Eyer daran, würze es mit ein wenig Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Salz. Wem es beliebt, der kan auch gewaſchene Weinbeerlein, und abgezogene klein geſchnittene Mandeln darunter nehmen, und ſo denn eine Füll anmachen, die nicht zu feſt iſt. Selbige füllet man oben bey dem Hals, wo die Haut abgelöſet worden, hinein, und ſtreicht es auf der Bruſt wohl auseinander, nehet oder bindet es mit einem Faden oben zu, ſalzet und würzet hernach die Hühner oder Capaunen wie man ſonſten pfleget, ſtecket ſelbige denn an, und läſſet ſie langſam abbraten, trauffet ſie auch zuletzt mit einer Butter, daß ſie ſchön giſten und leget ſie denn in eine Schüſſel.

Ein Huhn zu füllen, auf holländiſche Art.

Wenn es geſäubert, ſo brich die Knochen heraus, ohne daß man das Fleiſch zerreiſe, und fülle es mit Gehackten von Fleiſch, Eyern und Gewürz, nach Belieben, mache es zu, und koche es meiſt gar, wenn ſolches geſchehen, ſo lege geröſtete Semmel in die Schüſſel, bedecke ſelbige mit

geriebenen holländiſchen Käß, beſtreue es mit Muſcatenblumen, lege das Huhn darauf, thu Butter und von der Brüh dazu, und laß es auf Kohlen aufkochen, biß es gar wird.

Ein Huhn zu füllen auf welſche Art.

Nimm geriebene Semmel, drey hart geſottene und wieder klein geriebene Eyerdottern, etwas gehackten Speck, geräuchert Rindfleiſch, ſo klein geſchnitten, als man immer kan, auch Muſcatenblumen, Ingber, Pfeffer und Saffran, ſolches rühre wohl unter einander, und fülle es in das Huhn. Denn thu es in eine Schüſſel, gieß Wein und Waſſer dazu, auch Butter, Pfeffer, Muſcatenblüh, und wenn es bald gar, Saffran, und etwas unreifen Weinbeer-Safft; gieb ihn unten und oben Feuer, oder bedeck es zum wenigſten mit einer Schüſſel.

Ein gefülltes Huhn mit Mandel-Milch.

Wenn das Huhn geſäubert iſt, ſo nimm Eyer, klopffe ſie wohl klein, zuvor aber mache eine gute Mandel-Milch, dieſelbige gieß an die Eyer, und wenn es wohl gerühret, ſo thu geriebenes Eyer-Brod dazu, ein wenig geſchmolzene Butter, ein wenig Salz und Zimmet, rühre alles wohl unter einander, füll es in das Huhn, neh es feſt zu, und laß es in einem Topf mit guter Fleiſchbrüh aufkochen, bedeck es wohl und laß es fein ſanfft kochen, daß es nicht aufberſte. Und wenn

es

es genug, ſo leg es in eine Schüſſel und gieß eine gute dicke Mandel-Brüh darüber.

Junge Hühner zu füllen.

Wenn die Hühner rein gemachet ſind, ſo räume ſie, wie eine Taube aus, und rechne auf ein paar Hühner zwanzig Krebſe, ein Viertheil Pfund geſchmelzte Butter, zwey Eyer, drey Pfenning-Semmeln, Peterſilien-Kraut, Muſcaten-Blumen, Jngber und Salz, mache die Krebſe, wenn ſie geſotten ſind, aus denen Schaalen, ſäubere die Naſen rein, und ſtoſſe ſie mit den obigen Schaalen in einem Mörſner. Laß die oben gedachte Butter zergehen, und brate dieſe geſtoſſene Schaalen darinnen, denn drucke ſie durch ein reines Tuch. Die Semmel-Krummen weiche in Kern, die Schwänze von den Krebſen hacke klein, und thu ſie auch, nebſt den Muſcatblumen, Peterſil-Kraut, Jngber und Salz, dazu, ſchlage die Eyer daran, gieß die Krebs-Butter auch halb hinein, querle es unter einander, und füll es in die Hühner, binde es oben zu, lege ſie in einen Tiegel, und gieß eine gute ſiedende Fleiſchbrüh darüber: ſiehe aber zu, daß ſie nicht aufſpringen. Jndeſſen koch Morgeln in Waſſer, und drücke ſie rein aus, ſiede noch mehr Krebſe, mache die Schwänze heraus. So du willt, kanſt du Knödlein dazu machen. Wenn alles gekocht, und die Hühner gut ſind, ſo gieß von der Hühnerbrüh in

ein Häfelein, thu Gewürz, Semmel und die rothe Krebs-Butter vollends dazu, laß es ein wenig kochen. Richte denn die Hühner an, und das andere, welches zuvor mit den Hühnern gekochet werden, um dieſelben herum, und die Brüh darüber.

Angelegte Hühner.

Nimm die Hühner und zerlege ſie, ziehe hernach die Haut ab, ſchneide das Fleiſch von den Beinen, hacke es ganz klein, thu Rinds-Mark, Semmel, Eyer, Salz, Jngber, Pfeffer, Muſcatenblumen, Cardamomen, ein wenig Kern, und gehackte Peterſilien dazu, rühr es wohl durcheinander, ſchlag es wieder um die Beine, thu die Haut wieder darüber und binde ſie mit einem Faden feſte, aus dem übrigen Gehäck mache Knödlein oder Würſtlein. Denn laß in einem Topf halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh ſieden, leg die angelegte Hühner hinein, laß ſie kochen, biß ſie weich ſind, denn lege ſie aus, mache die Fäden weg, richte ſie in eine Schüſſel an, die Bruſt fein in die Mitte, das andere aber neben herum, und mache eine gute Maſcatenblumen-Brüh darüber.

Hühner oder Capaunen zuzurichten, daß man ſie kalt eſſen könne.

Siede die Hühner in einer lautern Brüh ab, bähe etliche Semmel-Schnitten wohl braun, leg ſie

ſie in eine Schüſſel, gieß ein Glaß Reinfall darüber, laß ſolches weichen, und treib es durch einen engen Durchſchlag, thu es in ein Pfännlein; würz es mit Negelein, Zimmet, Ingber und Zucker, laß es alſo zuſamm ſieden, daß es eine dicklichte Brühe werde. Wenn nun die Hühner genug geſotten, ſo lege ſie in eine Schüſſel, richte die Brüh darüber, laß ſie kalt werden, und ſtreue denn, wenn man es auftragen will, Triſanet darauf.

Junge Hühner in Ragouſt und geſpickt mit Schunken.

Nimm Hühner, mache ſie rein, hernach ſteiffe ſie in gekochtem oder ſiedendem Waſſer, ſchneide Schunken als einen kleinen Finger dick, zieh es durch die Hühner-Bruſt, beſtreue ſie mit Mehl, mache braune Butter, leg die Hühner darein, und laß ſie braun werden, gieß denn Waſſer, Wein und Fleiſchbrüh darauf, und laß ſie gar kochen, thu Pfeffer, Negelein, Muſcatenblumen, Citronen-Schaalen, Peterſilien, Zwiebeln, und brenne braun Mehl daran, laß es damit durchkochen. Wenn es bald ſoll angerichtet werden, ſo verſuche es, ob es ein wenig von der Citronen ſäuerlicht iſt, wo aber nicht, nimm einen halben Löffel von Eßig dazu, richte es denn an, ſo iſts gut.

Junge Hühner auf Franzöſiſche Art zu bachen.

Nimm junge Hühner wenn ſolche noch ganz klein ſind, und blaſe ſie auf, wie man die Tauben aufbläſt, rupfs trocken, fülls mit einer Raum-Füll, welche alſo gemachet wird: Mach einen guten Theil Butter braun, thu ein klein wenig Mehl darein, laß es ein wenig paßiren, daß das Mehl gar wird, oder braun. Alsdenn nimm vier oder mehr Eyerdottern und einen guten Theil Milchraum, rühr dieſes wohl durcheinander, daß es klein wird, alsdenn gieß es mit ſamt den Milchraum zu der Butter mit dem Mehl, und rühr es wohl unter einander, daß es einer Füll gleich ſiehet, als wie ein Gehäck, thu zu demſelben etwas geriebene Muſcat-Nuß, weiſen Pfeffer und Salz, fülle damit die Hühner und koche dieſelbige gar. Alsdenn nimm ein viertel Pfund Parmeſan-Käß, reib ihn, thu ein viertel Pfund von dem ſchönſten Weitzen-Mehl, einen guten Theil Zucker, ein wenig Waſſer und was ſüſſen Milchraum oder Kern und ſechs Eyer daran, mache aus dieſen einen Teig, der recht dünne iſt, alsdenn wende die Hühner darinnen um und bachs. Nimm alsdenn einen guten Johannes-Beer-Safft, der mit Zucker wohl geſotten iſt, gieß ihn über die Hühner, und garnir die Schüſſel mit gebachenen Peterſilien.

Junge Hühner au brun.

Schneidet ſie wie zu einer Fricaſſee, paßiret ſie braun, wenn ſolches geſchehen, ſo thut ein Coulis von Schnepfen daran, eine klein gehackte Sardelle, eine Rocambolle, Salz und Pfeffer, und ein wenig Wein. Laſſet alles wohl kochen; wenn es wohl gekocht iſt, ſo thut es vom Feuer, und gebt es zum Vor-Gerichte.

Ein Huhn oder Capaun à la Daube.

Nehmet einen Capaun, ſpicket ihn mit mit telmäßigen Speck, nachdem ihr ihn zuvor mi Salz, Pfeffer, Någelein, Lorbern, Zibuller und grüner Citron gewürzet: Wickelt ihn in ei Salvet ein, und thut in alſo in einen Topf, mi einer guten kräftigen Brühe und weiſſen Wein laſſet ihn wohl kochen, und wenn die Brühe ei geſotten iſt, und man urtheilet, daß er gekoc iſt, läſſt man ihn darinnen halb kalt werden hernach nimmt man ihn heraus, und trägt i trocken auf einem weiſſen Salvet zum Bey- E ſen auf.

So macht man es auch mit Truthanen, gr ſen Kalecutiſchen Hahnen, geſchnittenen Hü nern, jungen Hühnern, jungen Gänſen, R hühnern und andern Vögeln. Es muß aber d Geflügel hierzu recht fett ſeyn.

Gefülltes geſchnittenes Huhn.

Machet eine Fülle von Kälber-Milch, Trüffeln, Championen, Artiſchocken Böden und Rinds-Mark, hacket alles wohl zuſammen, würzet es wohl und blanſchiret es.

Wann dieſes geſchehen, ſo füllet eure geſchnittene Hühner damit, bordiret ſie mit Speck auf der Bruſt, wickelt den Speck mit Papier ein, und ſtecket ſie an den Spieß. Inzwiſchen daß ſie braten, ſo machet eine Soſe dazu mit Trüffeln, Championen, Sardellen, und einem Jus von Kalbs-Fleiſch, alles wohl gehackt, und in der Caſſerolle gar gemacht, thut ſo dann eure geſchnittene Hühner in eine Schüſſel, eure Soſe darunter, und richtets zum Vor-Eſſen warm an, mit dem Safft von einer Citron.

Auf eben dieſe Weiſe werden die Capaunen, die Truthanen und die junge Hühner zugerichtet.

Wollet ihr eine gefüllte Poularde oder ſonſt ein gefülltes Geflügel auf eine andere Weiſe zurichten, ſo nehmet das Fleiſch von einem gebratenen Capaun, oder von einem geſchnittenen Huhn, oder vom dicken Fleiſch aus einer Kalbs-Keule, hacket es recht klein mit Speck und gekochten Schinken, einigen Championen, Peterſilien, Zi-

bullen dem gewöhnlichen Gewürz und etlichen Eyerdottern.

Wenn eure Fülle alſo fertig iſt, ſo füllet eure Poularde und laſſet ſie im Backofen braten, und richtet ſie mit einem Ragut von Championen zum Vor-Eſſen an.

An ſtatt das Geflügel inwendig in den Leib zu füllen, könnet ihr ſelbiges zwiſchen Fell und Fleiſch füllen, und es mit einem guten Stück Speck auf der Bruſt am Spieß braten.

Man machet noch andere Arten von Füllen, worein man Auſtern, Kälber-Milch, Championen und andere dergleichen Sachen mehr thut, die man haben will, oder man nimmt allerhand feine Kräuter, gehackten rohen Speck, man ſtoſſet alles wohl in einem Mörſer, man würzet es wohl, läſſet es kochen, und füllet das Geflügel damit.

Geſchnittenes Huhn à la Provencale.

Nehmet geſchnittene Hühner, welche ſauber geputzt und zierlich eingebogen ſind, belegt die Bruſt davon mit Speck, und laſſet ſie braten.

Inzwiſchen daß ſie am Spieß ſtecken, muß man ein Ragut machen mit fetten Lebern, Kälber-Milch, Peterſilien, gehackten Zibullen, mit Salz, Pfeffer und gutem Gewürz, und alles

der Caſſerole mit ein wenig Speck und Mehl paßiren.

Wenn ſolches geſchehen, ſo thut in dieſes Ragut ein gutes Glaß Wein, gehackte Karpfen, eine Sardelle und ausgekernte Oliven, nebſt einem Sträußlein feiner Kräuter, und einen Coulis von Rindfleiſch zum verdicken.

Wann euer Ragut fertig iſt, ſo nehmet eure geſchnittene Hühner, richtet ſie in einer Schüſſel an, und euer Ragut darüber, und traget alles zuſammen mit dem Safft von einer Citron zum Vor-Eſſen warm auf.

Alſo richtet man auch die Capaunen, junge Hühner, Rebhühner, Schnepfen und Truthahnen zu.

Gibellotte von jungen Hühnern.

Schneidet die jungen Hühner in groſe Stücke, thut ſie in eine Caſſerole mit ein wenig Brühe, weiſſen Wein, Championen, Trüffeln und friſcher Butter, mit Salz, Pfeffer und darunter gehackten Peterſilien. Laſſet eure Gibellotte kochen; wenn ſie gekocht iſt, thut ein Juſt von Rindfleiſch daran, und richtets warm an.

Fricaſſirte Junge Hühner.

Zerſchneidet eure jungen Hühner in groſſe Stücke, paßiret ſie in der Pfanne braun mit zer-

laſſenen Speck, oder friſcher Butter. Thut hernach ein wenig gute Brühe daran, oder auch Waſſer, laſſet ſie kochen, mit Salz, Speck, Peterſilien und Zibullen, in Päcklein, die ihr hernach wieder heraus nehmet. Einige hacken ſie darunter. Man muß alles gehörig kochen laſſen, wenn es gar iſt, ſo verdicket die braune Brüh mit Mehl, ſo ihr in eure Fricaſſe thut, richtet ſie an, und gebet ſie zum Vor-Gericht. Dieſes nennet man fricaßirte Hühner au roux. Auf folgende Weiſe macht man ein Fricaſſe au blanc.

Paßiret eure junge Hühner in der weiſſen Butter, laſſet ſie darinnen wohl brudeln, und wenn ihr ſie wie die vorigen habt kochen laſſen, ſo klopfet zwey Eyerdotter in unzeitiger Trauben-Safft, oder in die Fricaſſe Brühe, oder in friſchen Rahm, und thut ſie daran.

Kalbs-Bruſt mit Ragout.

Nehmet eine gute Kalbs-Bruſt, paßiret ſie braun in der Caſſerole mit Speck und ein wenig Mehl; thut daran eine gute kräfftige Brühe, Salz, Pfeffer, zuſammen gebundene feine Kräuter und Championen. Wenn ſie gekocht und die Soſe dick iſt, ſo nehmet euer Ragut heraus und gebet es zum Vor-Gericht, mit dem Safft von einer Citron und gebackenen Championen, oder Peterſilien oder Brod-Rinden.

Man

Man richtet die Kalbs-Schulter auch ſo zu. Oder wenn ihr eure Kalbs-Bruſt anderſt zurichten wollet, ſo könnet ihr, nachdem ſie im Topf halb gar worden, ſelbige mit Eßig, Salz, Pfeffer und Lorbeer-Blättern mariniren, ſo dann mit Mehl beſtreuen, oder in einen dünnen Teig dunken, und hernach mit Schweinen-Schmalz backen, und ſie ſo wie oben auftragen.

Kalbs Nieren-Braten à la Marêchale.

Nehmet einen guten Nieren-Braten, laſſet ihn am Spieß halb braten, nachdem ihr ihn mit groſen Speck geſpicket, hernach und wenn er faſt gar iſt, ſo thut ihn von Spieß, thut ihn in eine Caſſerole mit einer guten kräfftigen Brühe, einem Glaß weiſſen Wein, Championen, ſamt dem, was von dem Nieren-Bräten herunter getropfet, und dem gewöhnlichen Gewürz. Laſſet alles zuſammen wohl über den Kohlen ſtehen, thut geröſt Mehl an die Soſe, daß ſie dick wird, und wenn euer Ragut gekocht iſt, ſo richtet es in einer Schüſſel an, und traget es auf mit dem darauf gelegten Nieren-Braten und marinirten jungen Hühnern oder gebackenen Peterſilien um den Rand der Schüſſel.

Einen Kälber-Stoß oder Schlegel gut zu-zurichten.

Koche einen Kälber-Stoß, denn nimm ihn heraus, brate ihn in Fett, mache eine Brüh in einen Hafen mit Wein, ſchähle friſche Quitten, ſchneide ſie in vier Theil, jedes Viertel zu drey oder vier Schnitten, koche ſie in Wein, wenn ſie weich, ſo nimm ſie heraus, thue Zucker, Zimmet und ein wenig Quitten-Safft zu dem Wein, reibe zwey Borsdörfer Aepfel darein, auch kleine Roſinen. Wenn nun die Brüh aufgekocht, ſo thu die Quitten wieder dazu, auch Citronen-Scheiben und Schaalen, gieß das Fett von den Braten und die Brüh darauf, laß es mit aufkochen, richte es an, lege die Quitten- und Citronen-Schnitten darauf.

Einen Kalbs-Schlegel beſonders zuzurichten.

Nimm einen ſchönen friſchen Kalbs-Schlegel, häute, wäſſere, waſche und ſpicke ihn mit einem wol dicken Speck. Du muſt aber dazu eine abſonderlich lange Spicknadel nehmen, damit der Schlegel durchaus kan geſpicket werden, der Speck muß auch ohngefehr eines kleinen Fingers dick geſchnitten und die Hexen davon abgehauen werden. Denn ſalze und lege ihn in einen ſtollichten Hafen, ſtreue aber zuvor zu unterſt am Boden ein wenig Roßmarin und Lorbeer-Blätter, gieß zwey drittel Wein, und ein drittel Waſſe

daran

daran, würze es mit allerley ganzem Gewürz, als Pfeffer, Jngber, Cardamomen, Muſcaten-blüh und Negelein; thu noch ein wenig Roßma-rin und Lorbeer-Blätter dazu, bedecke den Ha-ſen mit einer Stürze, und verkleibe ihn wohl mit Dohn, damit der Dampf beyeinander bleibe. Setze den Hafen nur auf eine Kohlen, daß er nicht genau zum Feuer komme, ſondern nur von fernen allgemach ſiede. Wenn du nun vermei-neſt, daß es genug geſotten, wird der Dohn zuſamt dem Deckel herab, und die Keule heraus-genommen, in eine Schüſſel geleget, und die Brüh darüber gerichtet. Du muſt aber fleißig Achtung geben, daß ſich der Schlegel nicht anle-ge und zu ſolchem Ende den Hafen öfters hin und her rucken.

Einen Kalbs-Schlegel in einem Ragouſt zu-zurichten.

Häute, waſche und ſpicke den Schlegel, ſie-de ihn im Waſſer völlig ab, und ſalze ihn, mache einen guten Theil Butter braun, beſtreue den Schlegel mit Mehl, lege ihn in die Butter in einer Bratpfanne und übergieſe ihn offtmahl mit anderer heiſſer brauner Butter. Siede inzwi-ſchen die Böden von Artiſchocken, Morgeln, Champignons, Kälber-Brieſen, Krebs-Schwän-zen und dergleichen beſonders in Fleiſchbrüh ab, würze ſie mit Cardamomen und Muſcatenblüh, le-

ge den Schlegel in die Schüſſel, richte dieſes ſo denn an, und brenne nochmahl eine braune Butter darüber.

Kalbs-Fleiſch in Ragouſt.

Nimm einen Kalbs-Schlegel, ſchneide ihn in Stücken eines Fingers dick, ziehe ein wenig Speck dadurch, thu es in eine Caſtrol-Pfanne, und Pfeffer, Salz, Muſcatenblüh dazu, auch ein paar ganze Zwiebel und Peterſilien, laß es braun ſchwitzen, gieß ein wenig Fleiſchbrüh oder Waſſer daran, laß es kurz einkochen, richt das Fleiſch an, und gieß die Brüh durch ein Haar-Sieb darüber, ſo iſt es fertig.

Kalbs-Fleiſch auf Franzöſiſche Art zuzurichten.

Nimm ein oder zwey Stück Kalbs-Fleiſch, welches eine Schüſſel giebt, koche es in einem Keſſel gar zuſammen, thu Muſcatenblüh, Pfeffer, Roſmarin und Salz daran. Wenns gar iſt, ſo nimms heraus, laß es wohl ablauffen, legs auf eine Schüſſel, mach dazu eine Brüh von acht Eyerdottern, einen Löffel voll Mehl, geriebene Citronen-Schaalen, Muſcatenblumen, Zucker, ein gut Stücklein Butter, ein halb Seidlein Wein und eben ſo viel Waſſer, rühr es auf dem Feuer wol um, daß es nicht käſet, gieß es über das Fleiſch her, bache es in einem Ofen oder Dorten-Pfannen, auch wohl mit einer glüenden

Feuer-Schaufel oder Deckel mit Kohlen zugedeckt, daß es braun wird, ſo iſt es gut.

Kalbs- oder Lamms-Fleiſch in einem Gehäck.

Nimm ein Stück Kalb-Fleiſch das mager iſt, leg ſelbiges in friſches Waſſer, und laß es ein wenig darinn liegen, darnach waſch es wieder heraus, und ſetz es in einem Hafen zum Feuer, ſalz es recht und laß es ein wenig überſieden. Inzwiſchen aber verſäume es auf das ſchönſte mit einem hölzernen Löffel, denn von einem eiſernen wird das Kalb-Fleiſch gerne ſchwarz. Wenn es nun erſtbeſagter maſſen ein wenig geſotten hat ſo hacke daſſelbe, und zugleich auch ein wenig Ochſen-Marck, ſchneide Limonien klein, thu alles zuſamm in einen ſtollichten Hafen, und ein wenig gerieben Semmelmehl dazu, gieß auch Fleiſchbrüh, Eßig und ein wenig Wein daran, würz es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatblüh, laß es alſo mit einander kochen, biß es dir genug zu ſeyn dünket. Alsdenn thu noch ein gut Stück Butter und geſchnittene Limonien-Plätzlein ſamt einem paar Löffel voll Milchraum darein, laß es noch einen Sud thun. Lege denn ein Stuck Kalb-Fleiſch welches zuvor in lauterer Brüh abgeſotten worden, in eine Schüſſel, richt dieſes Gehäck darüber und leg die Limonien-Plätzlein oben darauf.

Kalbs-

Kalbs-Fleiſch auf beſondere Art zu kochen.

Schneid das Fleiſchigte von einer Kalbs-Keule, ſo man ein Knödlein-Fleiſch nennet, einmahl von einander, damit es allenthalben könne gehäutet werden, ſchneide es denn überzwerg zu dünnen Plätzlein und klopf es mit einem hölzernen Hammer gar wol, ſo dünn als immer möglich, nimm eine etwas tiefe zinnerne Schüſſel, beſtreue gleich anfangs den Boden derſelben mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcaten-Nüſſen oder aber dergleichen Blüh und ein wenig Salz. Lege von dieſen zu dünnen Plätzlein geſchnittenenem Fleiſch eine Lage darauf, würze es, wie zuvor, und ſo denn ferner, ſo viel man von dieſen Fleiſch bey Handen hat. Gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh daran, drucke ziemlich viel Citronen-Safft darein, decke denn dieſe Schüſſel mit einer andern zu, ſetze ſie auf ein Kohl-Feuer, laß es alſo ſieden, biß es weich wird, und wirff zuletzt ein Stücklein Butter daran. Willt du die Brüh etwas dicklicht haben, ſo thu ein wenig geriebenes Eyer- oder auch nur ſonſt weiſſes Brod dazu, und wenn es aufgetragen wird, ſo überſtreue ſelbiges mit klein-geſchnittenen Citronen-Schelffen.

Kalbs-Fleiſch gelb gekocht.

Wenn es im Waſſer halb abgekochet, ſo gieß das Waſſer ab, und wieder Eßig dazu, auch

ab-

abgeſchählte Mandeln, Roſin, Citronen, Muſcatenblumen, Ingber, Saffran und Zucker.

Auf eine andere Art.

Koche Kalbs-Fleiſch im Waſſer halb gar, hernach gieß es ab, thu halb Wein und halb Eßig dazu, auch geräucherten Speck, klein gehackten Salbey und Pfeffer.

Kalbs-Fleiſch in einer Sardellen-Brüh.

Schneide das Kalbs-Fleiſch in Stücken, ſiede es über halb ab, nimm die Broſam von einem weiſſen Brod, ſiede ſie in halb Wein, halb Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig, treibe es durch einen Seyher, nimm Sardellen, waſche ſie, und thu die Grät heraus, zerſchneide ſie klein, und thu ſolche zu der durchgetriebenen Semmel, leg ein wenig Citronen-Marck dazu, würz es mit gutem Gewürz, thu das halbgeſottene Fleiſch aus der Fleiſchbrüh heraus, und leg es in dieſe Brüh, laß es gar weich ſieden, ehe mans anricht, thu ein gutes Stuck Butter daran und ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen-Schaalen darauf.

Auf eine andere Art.

Laß von einen Kalbs-Rücken vornen die Rieblein herab hauen, klopfe ſie auf einem Bret mit einem kleinen Schlegel, ſalze und würze ſie mit gutem Gewürz, und leg ſie in einen ſtollichten Haſen. Denn nimm etliche Sardellen waſche

ſche ſie zum öfftern, damit ſie nicht zu geſalzen ſind, gräte ſolche aus, gieß etwas Wein-Eßig daran, und laß ſie eine Zeitlang darinnen liegen. Nach dieſem nimm ſie aus dem Eßig, ſchneide ſolche klein, und leg ſie zu den Rieblein, ſamt etwas Citronen-Marck und dergleichen Bitzelein, gieß ein Gläßlein Wein daran und deck es geheb zu, ſetze den Hafen auf eine Kohle und laß es gemach dämpfen. Im anrichten kanſt du ein Stück Butter daran thun und klein geſchnittene Citronen-Schaalen darauf ſtreuen.

Kalbs- oder Lamms-Fleiſch in einer Butter-Brüh.

Wenn das Fleiſch biß auf die Helffte abgeſotten iſt, ſo leg es in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh daran, thu Semmelmehl dazu, würz es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, laß es miteinander ſieden, biß das Fleiſch gar weich iſt. Alsdenn ſchneide einen guten Theil Butter darein, richt es in eine Schüſſel und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Kalbs- oder Lamms-Fleiſch in einer Citronen-Brüh.

Röſte ein wenig Mehl ſchön gelb im Schmalz, gieß Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, ſtreue allerley gute Gewürz darein, ſchneide das Gelbe von einer Citronen herab, und das Mark zu Scheiben oder Plätzen. Wollteſt du aber nur

ein

ein wenig Brüh anmachen, ſo haſt du keiner gan-
zen Citronen nöthig, indem auch eine halbe ge-
nug iſt. Thu dieſe Citronen-Plätze und etwa
zwey Schnitten von derſelben gelben Schelffen
zu dem geröſteten Mehl, Wein und Fleiſchbrüh
in den Hafen, zucker es auch ein wenig, laß al-
les, und zuletzt ein Stücklein Butter mit aufſie-
den, und richte denn dieſe Brüh über das, auf
gemeine Art bereits abgeſottene Fleiſch. Nimm
aber zuvor die Citronen-Plätze, als welche nicht
mit aufgetragen werden, heraus. Mit dem Gel-
ben aber, von der äuſſerſten Schelffen kanſt du
oben das Fleiſch in der Schüſſel bezieren. Wenn
du willt, ſo kanſt du auch das in ſeiner Brüh ge-
ſottene Fleiſch etwan eine Viertel Stund, ehe
du es auftragen willt, in dieſe Brüh legen, und
noch was weniges darinnen ſieden laſſen.

Ein Kalbs- oder Lamms-Fleiſch in einer gelben Limonien Brüh.

Wenn das Fleiſch gewäſſert und gewaſchen
worden, ſalze und ſetze es im Waſſer zu, ver-
faume es mit einem hölzernen Löffel, gieß Eßig
und Fleiſchbrüh, auch ſo du willt, ein wenig Wein,
in ein ſtollichtes Häfelein, brenne Waitzen-Mehl
im Schmalz fein gelb darein, würze es mit Car-
damomen Muſcatenblüh und Pfeffer, mach es
auch mit Zucker ein wenig ſüß, und mit Saffran
gelb. Schneide Limonien Plätzweis darein, und
laß

laß es miteinander ſieden. Letzlich lege ein Stück Butter dazu, und richte es hernach über das abgeſottene Kalb-Fleiſch, die Limonien Plätze aber lege oben darauf.

Ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch in einer weiſſen Limonien Brüh.

Nimm die Broſamen von einer Semmel, oder ein weiß gebähtes Brod, thue ſie in ein Häfelein, gieß Fleiſchbrüh, Eßig und ein wenig Waſſer daran und laß es ſieden. Hernach zwinge es durch einen Seyher, gieß Wein daran, thu auch Milchraum und geſchnittene Limonien dazu, würze es mit Pfeffer, Jngber, Cardamomen und Muſcatenblüh und laß es ſieden. Thu ein Stück Butter darein, und richt es über das abgeſottene Kalb-Fleiſch, oder laß das Fleiſch vorhero darinnen ſieden.

Eben daſſelbige auf eine andere Art.

Brenn ein Waizen-Mehl fein liecht im Schmalz, gieß Fleiſchbrüh und Eßig daran, würz es mit Jngber und Pfeffer, ſchneide auch Limonien darein, laß es mit einander ſieden, und richt es hernach über das abgeſottene Fleiſch.

Ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch in einer Capern-Brüh.

Bähe einen Schnitten weiſſes Brod, thu ſelbiges in ein Häfelein, gieß Wein und Fleiſchbrüh daran, miſche auch kleine gehackte Eßig-Capern

pern darunter, und laß es mit einander ſieden. Zwing es hernach durch einen Seyher, und gieß noch etwas Wein nach, würz es mit Pfeffer, Cardamomen Muſcatenblüh und Zucker, thu noch mehr ganze Eßig-Capern dazu, laß es alles zuſamm ſieden, und ſo du es anrichten willt, ſo lege ein Stück Butter darein, richte ſie über das abgeſottene Fleiſch und ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Ein Kalbs- oder Lamms-Fleiſch in einer Stachel-Beerleins-Brüh.

Nimm geriebenes Semmel-Mehl oder weiß gebähetes Brod, und halb zeitige Stachel-Beerlein, thu ſie zuſamm in ein Häfelein, gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran und laß ſie ſieden, biß die Beerlein weich ſind. Alsdenn zwings durch einen Durchſchlag und gieß wieder Fleiſchbrüh daran, würz es mit Jngber, Pfeffer und geriebener Muſcat-Nuß, thu noch mehr Stachel-Beerlein, wie auch etliche Löffel voll Milchram darein, und laß es ſieden, biß die Beerlein weich ſind, hernach thu Butter dazu, und richt es alsdenn über das geſottene Fleiſch.

Auf eine andere Art.

Laß das Fleiſch eine Zeit lang im Waſſer liegen, waſch es aus zwey Waſſern ſchön heraus, brüh es alsdenn mit einem ſiedenden Waſſer ab, ſetze es hernach in einem andern warmen Waſſer

in einem Hafen zu, wirff Salz darein, ſo viel vonnöthen, verſäume es auf das beſte, und laß es weich ſieden. Indeſſen nimm gewaſchene Stachel-Beerlein, gieß in einem beſondern Häfelein eine Fleiſchbrüh daran, laß ſie weich ſieden, zwing ſolche hernach durch einen Seyher, mach in einem Pfännlein Schmalz heiß, brenne vier Löffel voll Mehl darein, und röſte es darinnen, doch nicht lange, damit es ſchön liecht bleibe. Gieß dieſes Schmalz und geröſtete Mehl an die durchgezwungene Stachel-Beerlein, thu ein gut Theil Milchram, wie auch Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen, und theils würflicht- theils Plätz-weis geſchnittene Limonien darein. Gieſe, ſo es nöthig, noch mehr Fleiſchbrüh dazu, ſonderlich ſo dieſe Brüh zu ſauer ſeyn ſollte, laß es mit einander, und zuletzt ein Stück Butter darinnen ſieden. Richte das Fleiſch in eine Schüſſel, und dieſe jetzt beſchriebene Brüh darüber:

Noch auf eine andere Art.

Mache dieſe Brüh über das bereits abgeſottene Kalb- oder Lamms-Fleiſch, laß aber mit dem Brod die Stachel-Beer zugleich ſieden, und treib es hernach mit durch. Mache ſie im übrigen allerdings zuſammen, wie die Limonien-Brüh, nur, daß du an ſtatt der geſchnittenen Limonien noch mehr ganze Stachel-Beer in die durchgetriebene Brüh wirffſt und ſelbige ferner damit ſieden läſt.

Ein

Ein Kalb- oder Lamms-Fleiſch in einer Peterſilien-Kraut-Brüh.

Bereite das Peterſilien-Kraut, wie bey den Hühnern beſchrieben worden, und koche das Fleiſch ab, wie gebräuchlich, doch nicht ganz vollkommen, ſondern laß es in der Peterſilien-Brüh noch einen Sud, zuſamt einer Butter, mit aufthun.

Auf eine noch andere Art.

Siede das Fleiſch und laß es verſaumen. leg es hernach in einen ſtolligten Hafen, gieß gute warme Fleiſchbrüh daran, ſtreue Ingber, Pfeffer, auch einen guten Theil junges Peterſilien-Kraut darein, und laß es ſieden, biß das Fleiſch gar weich iſt, alsdenn thu einen guten Theil Butter dazu, richte es in eine Schüſſel, leg das Peterſilien-Kraut oben darauf, und trag es zu Tiſch.

Ein Kalbs- oder Lamms-Fleiſch in einer Peterſilien-Wurzel-Brüh.

Laß die Peterſilien-Wurzeln im Waſſer ſieden, biß ſie weich ſind. Alsdenn treibe ſie mit einer Fleiſchbrüh durch einen Seyher, würze es mit Pfeffer, Ingber, Cardamomen und Muſcatenblumen, zuvor aber ſiede das Fleiſch ab, und laß hernach dieſe Brüh noch einen Sud darüber thun. Letzlich lege Butter darein und richte es an.

Kalbs- oder Lamms-Fleiſch in einer Roſmarin-Brüh.

Siede das Fleiſch biß auf die Helffte ab und leg es hernach in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrůh daran, thu geriebenes Semmel-Mehl und klein geſchnittenen Roſmarin darein, wůrze ſie mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblumen, und laß das Fleiſch ferner damit ſieden, thu Butter dazu, und richte alles in eine Schůſſel. Rôſte weiß wůrflicht-geſchnittenes Brod im Schmalz, daß es ſchôn gelb werde, und brenn es alſo ůber das Fleiſch.

Auf eine andere Art.

Wenn das Kalb-Fleiſch wohl weich geſotten, ſo leg es in einen ſtollichten Hafen, gieß ſo viel Brůh daran, als beliebt, ſchneide indeſſen einen gedôrrten Roſmarin klein, thu ihn zu dem Fleiſch und laß es mit einander ſieden. Nach dieſem aber laß in einem Pfânnlein ein gutes Stuck Butter, ſamt einem guten Theil Salz zerſchleichen, dieſe růhre mit einem Lôffel immer um, biß ſie anhebt in die Hôhe zu ſteigen. Alsdenn muſt du Achtung geben, daß, wenn ſie ſchôn gelb iſt, du ſelbige in die Brůh gieſeſt und denn einen Wall mit thun laſſeſt.

Noch auf andere Art.

Wenn das Fleiſch halb geſotten iſt, ſo leg es in eine Brat-Pfanne, und ein wenig Schmalz

dazu, ſetz es auf einen Roſt über eine Glut, und brate es, daß es ſchön braun wird. Leg es ferner in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, brenne ein wenig Mehl darein, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh, thu klein geſchnittenen Roſmarin dazu, und laß es alſo mit einander ſieden, biß das Fleiſch gar weich iſt. Richte es denn zuſammen an, und brenne geröſtetes Brod darüber.

Ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch in einer Majoran-Brüh.

Waſche und brühe das Kalb- oder Lamm-Fleiſch an, ſetze ſelbiges in einen ſtollichten Hafen in halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh zum Feuer, ſalz es ein wenig, würz es mit Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh, laß es ſieden, biß es faſt weich worden. Thu denn ein gut Theil Butter darein, ſetz es in ein ſtarkes Kohl-Feuer, daß es ferner ſiede und zu einer dicken Brüh werde. Wenn es nun bald fertig iſt, ſo reibe ein wenig aufgedorrten Majoran daran, leg das Fleiſch in eine Schüſſel und richt die Brüh darüber an.

Auf eine andere Art.

Siede das Fleiſch ſo weit ab, biß es bald weich werden will. Alsdenn mache die Majoran-Brüh, wie ſelbige über das Rindfleiſch zu machen gelehret wird. Lege das Fleiſch darein, und laß es ferner damit ſieden, biß es recht iſt.

Ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch in einer Negeleins-Brüh.

Nimm ein Stück Kalb-Fleiſch, wäſſere, waſche, ſalze, pfeffere und röſte es im Schmalz. Nach dieſem leg ſelbiges in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh, Wein-Eßig, und ein wenig Waſſer daran, würze es mit Jngber, Pfeffer und Negelein und laß es dämpfen, biß es bald weich werden will. Alsdenn röſte ein Waitzen-Mehl fein braun im Schmalz, brenne es an die Brüh und das Fleiſch, und laß es ferner ſieden, biß es weich iſt. Darauf richte es zuſamm in eine Schüſſel, und ſtreue klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf eine andere Art.

Das Kalb- oder Lamm-Fleiſch waſche, überbrühe ſelbiges mit einem ſiedenden Waſſer. Gieß in einen ſtollichten Hafen halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh daran, thu ein wenig geriebenen Rimpfel-Käß darein, gieß etwas Eßig hinzu, ſalze und laſſe es ſieden, biß es weich iſt, brenn auch ein paar Löffel voll Mehl darein, würz es mit Pfeffer, Jngber, Muſcatenblüh und Negelein, wohl ſtarck, daß das Gewürz in etwas vorſchlage. Laß alles zuſamm ferner ſieden, biß es eine dicke Brüh gewinnet und richte es denn an.

Noch

Noch anderſt.

Nimm geriebenes Rocken-Brod, oder ein wenig im Schmalz eingebrenntes Mehl, thu es in ein Häfelein, gieß Fleiſchbrüh, ein wenig Eßig, auch, ſo es beliebt, würflicht-geſchnittene Limonien darein, würze es mit Pfeffer, Ingber und Negelein, laß es ſieden, thu auch ein Stück Butter dazu. Richt es hernach über das abgeſottene Kalb-Fleiſch, und trage es zu Tiſch.

Ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch auf Niederländiſch.

Siede das Kalb-Fleiſch halb ab, hernach heb es aus ſeiner Brüh in einen ſtollichten Hafen, und mache nachfolgende Brüh darüber: Nimm Zwiebeln, ſchähle und ſchneide ſie, laſſe ſelbige im Waſſer weich ſieden. Hernach treibe ſelbige mit Fleiſchbrüh durch einen Seyher, und gieße ſie an das Fleiſch, mache es mit Eßig ein wenig ſauer, würze es mit Ingber, Pfeffer, und Muſcatenblüh, ſchneide auch Limonien dazu und laß es ſieden. Indeſſen röſte würflich-geſchnittenen Speck in einem Pfännlein: laß aber die Grieben nicht gar zu braun werden, ſäume ſie alsdenn mit einem Löffel heraus in ein Schüſſelein, decke es zu und behalte es alſo auf, daß ſie wohl warm bleiben, daß Schmalz von den Grieben aber brenne fein heiß an das Fleiſch im Hafen und laß es ferner damit kochen biß es recht iſt. Richte es denn in eine Schüſſel, ſtreue die Grieben vom Speck

darüber und trag es zugedeckt auf einer Glut zu Tiſch.

Auf eine andere Manier.

Nimm ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch, abſonderlich ein ſo genanntes Schlößlein, ſo von dem Schlegel abgehauen wird und zunechſt an dem Nieren-Braten ſtehet, und eine Hexe dazu, davon die Brüh ein wenig geſulzet wird. Waſche es, gieß in einem ſtollichten Hafen Fleiſchbrüh und Waſſer daran, laß es ſieden und verfäume es. Nimm denn das Fleiſch heraus, ſeyhe die Brüh durch ein reines Tüchlein, reinige den Hafen auf das ſchönſte aus, leg das Fleiſch wiederum darein, und gieß die Brüh darüber. Würze es mit Cardamomen, Pfeffer, Jngber, ein wenig Muſcatenblüh und Saffran. Gieß auch etwan eine halbe Stunde zuvor, ehe du es anrichten willt, ein wenig Eßig dazu, und laß denn die Brüh all einſieden, daß nur etwas weniges davon an dem Fleiſche bleibet, und zugleich mit angerichtet werden kan.

Ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch im Speck.

Waſche das Fleiſch und wenn es eingeſalzen, ſo würze ſolches mit Jngber und Pfeffer. Leg es hernach in einen ſtollichten Hafen, gieß Waſſer und Eßig daran, und laß es in ſtetem Sud fortſieden. Wirff alsdenn Semmelmehl, würflicht-

licht-geſchnittenen Speck, und ebenfalls klein-geſchnittene Zwiebeln darein, würze es mit Ingber, Pfeffer und geriebenen Muſcaten-Nüſſen, laß es ſieden. Bräune es, wenn es faſt fertig iſt, mit einer Glut auf einer flachen Stürzen ab, leg im Anrichten ein Stuck Butter darein, und trag es in einer Schüſſel zu Tiſch.

Auf eine andere Weiſe.

Haue einen Kalbs-Rücken zu Stücken, oder laß ihn nach Belieben ganz, jedoch aber nicht allzuweich ſieden. Schneide inzwiſchen einen guten Theil friſchen Speck und Majoran darunter, hebe das Fleiſch aus ſeiner eigenen Brüh heraus in einen ſtollichten Hafen, thu das Geſchnittene vom Speck und Majoran dazu, würze es wohl mit Ingber, Pfeffer und Muſcat-Nüſſen, laß es ferner ſieden, jedoch nicht gar zu lang, damit der Speck nicht allzuſehr zergehe. Richte es denn in eine Schüſſel und trags zu Tiſch.

Noch auf eine andere Art.

Setz einen ganzen Kalbs-Rucken im Waſſer zu. Wenn er nun ein wenig abgeſchüpfet und verſäumet worden, ſo leg ihn in einen andern reinen und ſtollichten Hafen, gieß etwas von ſeiner eigenen Brüh daran, ſchneide einen guten Theil Speck würflicht darein, würze es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh laß alles zuſamm ferner ſieden, biß die Brüh ein wenig dick-

licht wird, und richte ſie denn zuſammt dem Fleiſch an.

Ein Kalb- oder Lamm-Fleiſch geröſtet in einer Brüh.

Schneide einen Kalbs-Rucken in Stücken, waſche und brühe ihn mit siedendem Waſſer an, trockne ſelbigen mit einem reinen Tuch ab, laß ihn in einer Pfannen ſchön liecht-gelb im Schmalz röſten. Nimm ſelbigen denn wieder heraus und lege ihn in einen ſtollichten Hafen. Röſte denn in eben dieſem zurückgebliebenem Schmalz einen geriebenen Pfeffer-Kuchen, ſamt ein wenig geriebenen Brod. Gieß denn ein wenig Fleiſchbrüh daran, laß es in einer Pfannen einen Sud thun, gieß es in den ſtollichten Hafen über das Fleiſch, daß es noch ferner wohl mit einander ſiede, biß das Fleiſch weich wird, verſuche ſolches, und ſo es von dem Pfeffer-Kuchen nicht genug gewürzet worden, ſo ſtreue einige ſcharffe Gewürze darein.

Kalb- oder Lamm-Fleiſch eingepickt.

Das Fleiſch, wozu das Stuck, ſo hier zu Land das Grätlein genennet wird, am beſten dienet, ſetze in einem ſiedenden Waſſer zu. Wenn es nun faſt weich iſt, etwan eine Stund vor dem Eſſen, gieß in einen ſtollichten Hafen eine gute Fleiſchbrüh ohngefehr ein achtel Wein, und ein wenig Eßig, wie auch zwey oder drey Löffel-voll Pfeffer-Kuchen. Zucker es nach Belieben, ſtreu

auch

auch ſo viel Triſanet darein, als du vermeyneſt genug zu ſeyn. Würz es mit Pfeffer, Muſcaten-Nuß, Cardamomen, auch etwas weniges Zimmet und Saffran, ſetz es in eine Glut und laß es ſieden. Richte denn das Fleiſch, zuſamt der Brüh, in eine Schüſſel, ſchneide aber zuvor eine Citrone zu Plätzen, lege ſie in ein Triſanet, und ſo denn auf das Fleiſch, beſtreue es auch mit der auswendigen gelben und würflicht-geſchnittenen Schelffen, den Rand der Schüſſel aber ebenfalls mit Triſanet.

Ein eingepicktes Kalb- oder Lamm-Fleiſch in einer ſüſſen Brüh.

Bähe ein weiſſes Brod, laß es im Wein ſieden, zwing es durch, ſtreue Zucker und Triſanet darauf, laß ſolches mit Wein ſieden, und gilb es mit ein wenig Saffran; richte ſelbiges denn an, beleg und beſtreue es mit Plätzen und klein-geſchnittenen Schelfen von Citronen und trag es zu Tiſch.

Kalb-Fleiſch beſonders zuzurichten.

Nimm einen Kalbs-Rucken, wenn es gewaſchen, ſo ſetze es im Waſſer zu, ſalz es, laß es ſieden, verfaume es, ſtreue gröblicht zerſtoſſenen Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen, auch ein wenig Saffran darein. Laß es ferner wohl einſieden, daß nicht viel Brüh an dem Fleiſch verbleibet. Gieß auch ein wenig Wein daran, und dru-

drucke Citronen = Safft darauf. Zuletzt wird ein würflicht = geſchnittenes im Schmalz geröſtetes Brod, wenn es angerichtet worden, darauf gebrennet.

Auf eine andere Art.

Nimm ein Stuck Kalb = Fleiſch, das mager iſt, und laß daſſelbe zur Winters = Zeit wohl gefrieren, damit es ſich deſto beſſer ſchneiden laſſe. Schneide denn ſo dünn du kanſt, Plätzlein davon, ſalze und würze es. Mache hernach in einem Tiegel eine Lag Butter, denn eine Lag des geſchnittenen Fleiſches, ferner wieder eine Lag Butter, und ſo fort an. Gieß nach dieſem ein wenig Eßig darüber, und laß es auf einer Glut alſo mit einander bregeln oder ſieden, und richte es an.

Einen Kalbs= oder Schöps= Rucken einzumachen.

Nimm den Rucken, wo er am gröſten iſt, und laß ihn zwiſchen allen Rieben zerpicken, damit man ſelbige deſto leichter von einander ſchneiden könne. Alsdenn waſche und ſiede ihn, aber nicht zu lang. Schneide hernach die Rieblein von einander und dunke ſie in die Brüh, daß ſie wohl naß werden. Beſtreue ſelbige auf beeden Seiden mit Salz, Pfeffer und geriebenem Rocken = Brod, lege ſie auf einen oben mit Butter beſtrichenen Roſt, und laß ſelbige über einer Glut

al

abtrocknen, daß ſie fein braun werden. Begieſſe ſie mit zerſchlichener Butter, nachgehends röſte ein wenig Waitzen-Mehl im Schmalz, gieß Fleiſchbrüh und Eßig daran, leg das abgebräunte Fleiſch in einen ſtollichten Hafen und gieß die Brüh darüber. Würz es mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen, laß es eine gute Weil mit einander ſieden. Hernach thu Butter daran, richte das Fleiſch in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, und trag es auf einer Glut zu Tiſch.

Ein Kalbs- oder Schöps-Fleiſch in einer Kümmel-Brüh.

Siede das Fleiſch, biß es bald weich iſt, hernach leg es in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh daran, röſte ein Waitzen-Mehl im Schmalz fein braun, und brenne es an die Brüh zum Fleiſch. Thu Kümmel darein, würz es mit Ingber und Pfeffer, und laß es ſieden, biß es gar fertig iſt.

Gebachene Kälber-Bruſt oder Kalbs-Fleiſch.

Nimm die Kälber-Bruſt oder Kalbs-Fleiſch vom Rucken oder vornen vom Bauch, ſetz es zu dem Feuer, laß es kochen, ſalze es. Wenns gar iſt, ſo nimms heraus, legs in eine Schüſſel, thu ein wenig Pfeffer und Eßig darüber. Mache einen Teig von ſchönen Mehl und Eyern, rühre ihn mit ein wenig Bier ab, thu Muſcatenblüh dar-

darein, nimm das Fleiſch aus dem Eſſig, zieh es durch den Teig, laß ein Schmalz heiß werden, bache es darinnen aus, richte es an, ſo iſt es fertig.

Von einem übergebliebenen Kalbs-Braten ein Abend-Eſſen zu machen.

Nimm einen Kalbs-Braten, ſchneide die vorher ſchon gebratene Haut oben weg, das Fleiſch von dieſem Kalbs-Braten aber Scheiben-weiß, biß du vermeineſt, daß es zu einem Abend-Eſſen genug iſt. Nimm alsdenn das Röhren-Bein, ſo ſich in der Keule befindet, und haue daſſelbige mitten von einander und die gröbſten Knochen davon. Hernach nimm ein Franzöſiſches Geſchirr: thu ausgelaſſenen Speck und friſche Butter darein, laß es braun werden, ſodenn thue das trenſchirte Fleiſch darein, und laß es ein wenig kochen, biß es braun worden. Alsdenn nimm eine recht gute braune Brüh, ſo viel, daß ſie über das Fleiſch gehe, ſamt einem guten Theil Thymian, etwas Salz, Negelein und Pfeffer, laß es eine viertel Stund kochen. Denn nimm drey Löffel voll ſüſſen Milchram, und fünff Eyerdottern, rühre es wohl untereinander, biß es eine dicke Brüh hat. Richte es an und die Knochen oben darauf, thu den Thymian heraus, und drucke dagegen Citronen-Safft hinein, ziere die Schüſſel mit Citronen und gebachenem Brod und trage ſie zu Tiſch.

Eine Kaſtran- oder Schöps-Keule in einer Stachel-Beer-Brüh.

Bläue oder ſchlage den Schlegel wohl, daß er fein lind und mürb werde; ſiede ihn hernach in Eßig und Waſſer wohl geſalzen ab, biß er weich iſt. Alsdenn mache dieſe Brüh darüber: Röſte Waitzen-Mehl im Schmalz, daß es braun wird, thu es hernach in ein Häfelein, gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, ſtreue Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Stachel-Beer darein, und laß es zuſam ſieden, biß die Beere weich ſind. Lege denn den Schlegel in eine Schüſſel, zerſchneide ihn und richte die Brüh darüber.

Auf eine andere Manier.

Nimm einen Schöps-Schlegel, bläue, ſalze und laß ihn zehen bis vierzehen Tage oder drey Wochen lang im Salz liegen. Leg ihn aber in ein Geſchirr, daß er recht nach der Länge darinnen liegen könne, decke auch ein Bretlein, ſammt einem Gewicht-Stein darauf, daß er wohl gepreſſet werde. Indeſſen aber muß er fleißig umgewendet werden, und durch und durch recht im Salze ſeyn. Denn waſche, wäſſere nnd ſetze ihn im Waſſer zum Feuer. Wenn er nun weich geſotten, richte ihn an in eine Schüſſel, ſtreue friſch geklaubt- und gewaſchenes Peterſilien-Kraut darauf, und laß denn einen Roſen-Eßig zugleich mit auftragen.

Krafft-

Krafft-Tauben zuzurichten.

Laß ſie in einer guten Brüh kochen, und thu eine Zwiebel, ein Stücklein Citronen, Weinbeer-Safft, Wein-Eßig, Negelein und ander Gewürz daran, hernach gieſſe ſolches auf geſchnitten Brod.

Kramets-Vögel mit Ragut.

Nehmet Kramets-Vögel, und richtet ſie ſauber zu, paßiret ſie in der Caſſerole mit zerlaſſenen Speck, ein wenig Mehl zum verdicken, ein Glas weiſſen Wein, die gewöhnlichen Gewürze und ein Sträußigen feine Kräuter dazu gethan; laſſet alles ein wenig über den Kohlen ſtehen, und richtet es mit dem Safft einer Citron an.

Eben dieſes Ragut kan man auch über gebratene junge Hühner machen.

Ein gutes Lämmernes Dämpf-Brätlein.

Nimm ein hübſches Stücklein Lamms-Fleiſch, bräune daſſelbe auf dem Roſt ab, beſpreng es zuvor mit Salz, thu es darnach in einen Hafen und dazu vier Aepfelſpält von einem ſäuerlichten Apfel, ſie ſeyen grün oder dürr. Röſte eine geriebene Semmel im Schmalz, gieß ein wenig Fleiſchbrüh daran, thu Pfeffer, Ingber und Muſcatblüh dazu, laß es fein zugedeckt auf einer Glut ſtehen und dämpfen.

Lamms-Fleiſch fricaßirt.

Hacke Lamms-Fleiſch in kleine Stücken, wäſſere und waſche es rein aus, ſetze Butter über in einem Tiegel, leg das Lamms-Fleiſch dazu, und laß es ſchweiſen, decke es zu, daß es fein gelb werde; mache indeſſen eine Brüh von Fleiſchbrüh, Wein, Ingber, Pfeffer, Negelein, thue es zuſamm in einen Hafen, laß es kochen, brenne Mehl darein, leg denn das Fleiſch in einen andern Tiegel, gieß von der Butter etwas dazu, und die Brüh darauf. Du muſt das Fleiſch mit der Brüh kochen laſſen, ehe das Mehl daran gebrannt wird, biß es gar. Denn richte es an, und ſtreue Citronen-Schaalen darauf.

Lamm mit Ragut.

Man läſſet ein Lamm braten, wenn es gebraten iſt, zerſchneidet man es in groſſe Stücke, man thut ſie in eine Caſſerolle mit Brühe, Salz, Pfeffer, Negelein, Championen und einem Sträußgen feiner Kräuter. Wenn es gekocht iſt, ſo thut man ein Coulis von Rindfleiſch daran, und richtets zum Vor-Gericht warm an.

Einige, um dieſes Ragut noch herrlicher zu machen, paßiren Auſtern in der Caſſerolle mit gutem Speck, und ein wenig Mehl, und zwey Sardellen, hernach miſchen ſie alles untereinander, laſſen es noch ein oder zwey Wall thun, und tragen es auf mit dem Safft von einer Citron,

und belegen den Rand der Schüſſel mit Fricandeaux oder mit Championen.

Lerchen mit Ragut.

Nehmet die Lerchen aus, paßiret ſie braun, in der Caſſerolle mit Speck und ein wenig Mehl. Wenn ſie gebräunt ſind, ſo würzet ſie mit Salz und Pfeffer, laſſet ſie in einer kräfftigen Brühe mit Championen, Artiſchocken-Böden und Morgeln ſtehen, laſſet alles wohl zuſammen kochen; Wenn es halb gekocht iſt, ſo thut ein Glas weiſſen Wein daran, und wenn hernach euer Ragut gar iſt, ſo thut man ein Jus von Rindfleiſch und den Safft von einer Citron daran, und richtets zum Vor-Gericht an.

Meer-Enten mit Ragut.

Rupfet und putzet ſie wohl, ſpicket ſie mit groſſem Aal-Speck, bratet ſie am Spieß, und begieſſet ſie fleiſig in währenden braten mit geſchmolzener Butter, Eßig, Salz und Pfeffer.

Wenn ſie halb gar ſind, ſo thut ſie in eine Caſſerolle mit der Bratenbrühe, ein wenig klarer Erbſenbrühe, Championen und Trüfeln, gutem Gewürz, und einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn alles wohl gekocht iſt, ſo machet die Soſe dicklich mit geröſtem Mehl, und traget ſie zum Vor-Gericht warm auf, mit Capern und Citronenſcheiben um den Rand der Schüſſel.

Wenn ihr wollet, ſo könnet ihr gewürfelt-geſchnittene und braun paßirte Ruben daran thun.

Meer- Enten in der kurzen Brühe.

Putzet ſie und ſpicket ſie mit Aal-Speck, thut ſie in einen Topf mit Waſſer, Salz, Pfeffer, einer mit Nägelein geſpickten Zwiebel, und einem Bündgen feiner Kräuter. Laſſet ſie alſo wohl kochen biß ſie halb gar ſind.

Thut hernach ein Glaß Wein daran, ein wenig Butter, laſſet eure Meer-Enten noch kochen, wenn ſie gekochet iſt, ſo nehmet ſie aus der Brühe, und richtet ſie an mit einer Soſe von weiſſer Butter, Mehl und gewöhnlichen Gewürz, auch einigen Rocambolen. Den Rand der Schüſſel beſetzet mit gebackenen Semmel-Rinden und Peterſilien.

Gefüllte Meer-Enten.

Nehmet die Leber von eurer Meer-Ente, hacket ſie klein mit Trüffeln, Championen, friſcher Butter, Peterſilien, kleinen Zwiebeln, Salz und Pfeffer und einer Sardelle. Wenn ſolches geſchehen, ſo nehmet eure Meer-Ente, die ihr am Spieß halb gar werden laſſen, und füllet ſie mit dieſem Gehäcke. Thut ſie ſodann in eine Caſſerolle mit ein wenig klarer Erbſenbrühe, einem Glas Wein, einem Sträußgen feiner Kräuter, geröſt Mehl, Championen, Trüfeln und würzet alles wohl.

Dieſes Ragut muß auf der Glut-Pfanne ein wenig kochen. Wenn es gar iſt, ſo richtet ihr an, und gebet es zum Vor-Gericht mit gebackenen Peterſilien am Rand der Schüſſel.

An ſtatt eure Meer-Ente halb braten zu laſſen, könnet ihr dieſelbe in der Caſſerolle mit Mehl braun paßiren, und euch ſodann des Mehls bedienen, euer Ragut dicklich zu machen.

Priſillen zu dämpfen.

Laß dir das Fleiſchigte von einem Kalbs-Schlegel herab hauen, welches man ſonſten das Knödleins-Fleiſch heiſſet, theile daſſelbige in zwey oder drey Theil, nachdem du es dünn oder dick verlangeſt, die Haut aber ſchneide von ſelbigem allenthalben ſchön herab. Leg es hernach in Wein-Eßig, laß es drey oder vier Täg darinn beitzen, ſpicke es alsdenn, ſaltze und pfeffere es, leg es in einen ſtollichten Hafen, gieß Wein-Eßig, Waſſer, ein wenig Fleiſchbrüh oder Wein daran, ſetz es über eine Glut, und laß es zugedeckt dämpfen, biß es bald weich werden will. Thu denn geriebenen Semmel-Mehl, Cardamomen, Muſcatblüh, ein wenig Zucker und geſchnittene Limonien dazu. Du kanſt auch ein wenig Citronen-Safft darein drucken. Laß es alſo mit einander dämpfen, biß es recht iſt, lege noch ein Stück Butter dazu, richt es in eine Schüſſel, und ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen-Schaalen darauf.

Ragouſt von Hühnern, mit geräucherten Schweins-Zungen.

Schneide die Hühner in Stücken, und koche ſie als einen Ragouſt, thu Morgeln, Champignons, Salz und Gewürz daran, wenn ſie meiſt gar ſind, ſo nimm Schweins-Zungen, und ſchneide die vor ab in runde Scheiben, thu ſie dabey, laß es zuſammen aufkochen, richte es an, ſo iſt es fertig.

Ragut mit einem Huhn oder Capaun.

Nehmet einen wohl mortificirten oder mürb gewordenen Capaun, ſchneidet ihn mitten entzwey, ſpicket ihn mit ſtarkem Speck, und paßiret ihn braun in einer Caſſerole mit zergangenem Speck oder friſcher Butter, und ein wenig geröſt Mehl: Wenn ſolches geſchehen, ſo thut eine gute kräftige Brühe dazu mit einen Sträußlein feiner Kräuter, Championen, Trüffeln und andern dergleichen Sachen, Salz, Pfeffer und andern gutem Gewürz.

Laſſet es hernach auf den Ofen kochen. Wenn alles gar iſt und die Soſe ſo dick worden, als ſie seyn ſoll, ſo richtet euren Capaun in einer Schüſſel an, und gebet ihn zum Vor-Eſſen mit gebratenen fetten Lebern oder gebackenen Peterſilien-Kraut.

Die Poularden, Truthanen und junge Hühner werden auch alſo zugerichtet.

Ragouſt von gebratenen Hühnern mit Artiſchocken und Schunken.

Nimm die Hühner, ſchneide die Bruſt kleinwürflicht, und die Artiſchocken und Schunken auch: es muß aber zuſammen gar ſeyn. Die Keule von den Hühnern ſchneide fein zurecht, und koche das zuſammen in Ragouſt, gieß Brüh und Wein daran, wenns gar iſt, ſo richte es an.

Ein Ragouſt von gebratenen Schnepfen.

Nimm die Schnepfen und ſchneide ſie in Stücken, röſte alsdenn ein wenig Mehl in friſcher Butter braun, und leg die Schnepfen, mit ein wenig gehackten Zwiebeln darein, thue ferner Pfeffer, Negelein, Muſcatenblüh, auch ein wenig Thymian und Peterſilien daran, gieß gute Fleiſchbrüh darauf und laß es durchkochen, richte es denn an, ſo iſt es fertig.

Ein Ragouſt von Lerchen zu machen.

Nimm Lerchen, putze ſie ſauber ab, und fülle ſie mit gutem und feinem Gehäck, ſodenn thu zu denſelbigen Morgeln, Champignons und kleine Knödlein, welche du von den Gehäck, womit die Lerchen gefüllet worden, machen kanſt: ingleichen Kälber-Brieß, Auſtern, Artiſchocken-Böden, Muſcatenblüh, Pfeffer, Negelein und Salz. Alsdenn röſte in einer Pfannen ein wenig Mehl, mit etwas klein geſchnittener Zwiebel, ſchön braun, thu dieß alles dazu hinein und gieß eine gute Fleiſch-

brüh

brüh darauf, laß es kochen, biß es gar iſt. Nimm alsdenn ſo viel kleine runde Semmeln, als hiezu nöthig ſind, ſchneide oben ein Loch hinein, und mache die Broſam heraus, biß auf die Rinde, fülle hernach dieſen Ragouſt in die ausgehohlten Semmeln, ſetze ſie in eine Dorten-Pfanne, gieß ein wenig Suppe darüber, laß es noch ein wenig bachen, und richt es an, ſo iſt es fertig.

Ein Ragouſt von Lerchen und Schunken.

Mache die Lerchen rein, ſteiffs in heiſſem Waſſer, wie auch die Stücke von einem Schunken, hernach brate ein wenig Speck in Butter aus, und röſte etwas Mehl ſchön braun darinnen, thu alsdenn die Lerchen und Stücklein Schunken dazu hinein, laß es zuſamm ein wenig ſchwizen, wenn du vorher ein wenig Brüh darzu gegoſſen haſt. Alsdenn thu ein wenig Eßig, Pfeffer, Salz, drey oder vier Negelein, Muſcatenblüh und Citronen-Schaalen hinein, laß es kochen biß es gar iſt, und richte es ſodenn an.

Ragouſt von Schweins-Ohren oder Füſſen.

Koche die Schweins-Ohren oder Füſſe im Waſſer, laß ſie darinnen ſtehen, biß ſie kalt werden, ſchneide ſie in kleine Stücken, mache auch Zwiebeln klein, lege ein Stück Butter in eine Caſſerol-Pfanne, mache ſie mit ein wenig Mehl braun, thu die klein gehackten Zwiebeln mit den Füſſen oder Ohren darein, gieß gute Fleiſchbrüh dar-

darauf, thu Muſcatenblüh, Pfeffer, ganze Negelein und Salz daran, laß es kochen. Wenn du es anrichten willt, ſo gieß ein oder zwey Löffel voll Wein-Eßig daran, oder von einer ſauern Citrone den Safft. Laß es damit einmal aufkochen, ſo iſt es gut.

Ein anders Ragouſt.

Nimm acht paar Kälber-Ohren, von zwey Spanferkelein die Rüſſel, oder junge Schweins-Ohren, brühe und putze ſolche ſauber und laß ſie wohl wäſſern, daß ſie ſchön weiß werden. Siede ſie ferner ab, daß ſie wohl weich werden. Nimm denn etliche Tauben und Hühner-Mägen, wie auch ein junges Schweins-Zünglein, ſiede es zuvor im Waſſer ab, auch Kälber-Brieß, die zuvor in einer Fleiſchbrüh geſotten. Wenn dieſes nun alles abgeſotten und hübſch klein geſchnitten worden, (daß von Ohren klein geſchnittene muß man nur allein wohl in Butter röſten, das andere bleibt ungeröſtet, die Droſſeln von Brieſen müſſen klein, wie ein ſauer Kraut geſchnitten werden) ſo nimm noch einen Ochſen-Gaumen dazu, ſchneide denſelben auch länglicht, wie die Schweins-Ohren darunter. Alsdenn mach eine gute Sardellen-Brüh zuſamm, und laß dieſe zubereitete Sachen in einem ſtollichten Hafen in dieſer Brüh mit gutem Gewürz bey einer halben Stund wohl kochen.

Ra-

Ragouſt von Kälber- oder Hammel-Braten mit bittern Pomeranzen-Schaalen und Knoblauch.

Schneide den Kälber- oder Hammel-Braten in dünne Scheiben, thu es in eine Caſſerol, dazu bittere Pomeranzen-Schaalen, Muſcatblüh, Pfeffer, Salz, klein-geſchnittenen Knoblauch, ein halb Seidlein Wein, ein Achtel Wein-Eßig, ein halb Seidlein Brüh, und ein Stück gute Butter, laß es zuſammen durchkochen, ſo iſt es fertig. Der Safft von Pomeranzen iſt gar gut daran.

Ein Ragouſt von übergebliebenen Kalbs-Braten.

Nimm einen recht groſen Kalbs-Braten, ſpicke es mit groſſem Speck, welcher vorher in geſtoſſenem Pfeffer, Negelein und Salz umgewand worden, beſtreue es mit Brod, beträuffe es mit Butter, und laß es im Ofen bachen, biß es eine bräunlichte Farbe bekommt; alsdenn richte es auf eine Schüſſel, mache eine dicke Brüh von Wein-Eßig, einen guten Theil Zucker, ganzen Negelein, Zimmet und Citronen darüber, laß dieſe Brüh kochen, biß ſie ein wenig dick wird, gieß ſie ſodenn über den Braten, und trage ihn zu Tiſch.

Junge Rebhühner mit Ragut.

Laſſet junge Rebhühner wie ſonſt braten, ſchneidet hernach die Schenkel und Flügel davon ab, und thut ſie alſo in eine Caſſerole, mit einem Jus von Rindfleiſch, ein wenig Wein, Championen, Trüffeln und Artiſchocken-Böden, gewürfelt geſchnitten, Salz, Pfeffer und einem Sträußigen feinen Kräutern, laſſet alles auf den Kohlen ſtehen, wenn es gar iſt, ſo richtet es mit dem Safft von einer Citron an.

Eine Reh-Keule zu dämpfen.

Häute den Schlegel ſchön ab, beitze ſelbigen hernach drey, vier, ja wohl acht Tage in Wein-Eßig, ſpicke, ſalze und würze ſelbigen mit Negelein und Pfeffer. Lege ihn in einen Hafen, gieß Eßig und Waſſer, auch ein wenig Wein daran, und laß ihn ſieden, biß er bald weich wird. Indeſſen nimm geſchählte und klein geſchnittene Aepfel, röſte ſie im Schmalz, thu gehackte Weinbeere und geriebenen Lebkuchen dazu. Gieß ſüſſen Wein daran, zucker und würz es nach Belieben; Alsdenn ſeyhe die Brüh von dem Schlegel, worinnen er geſotten hat, herab, und gieß erſt-gemeldte Brüh darüber, laß es alſo mit einander dämpfen. Richte es in eine Schüſſel, ſtreue Zimmet und klein geſchnittene Citronen-Schelfen darauf, und gieß die Brüh darüber.

Auf andere Art.

Bereite und ſiede den Schlegel ab, wie gemeldet. Hernach bähe ein Stück Rocken-Brod wohl braun, laß es in Wein ſieden, daß es weich wird, treibe es durch einen Seyher, gieß Malvaſier daran, würze es mit Triſanet, Pfeffer, Negelein und Cardamomen. Wenn nun der Schlegel faſt genug geſotten hat, so gieß die erſte Brüh ab, und die jetzt gelehrte darüber, und laß ihn ferner dämpfen, biß er gar fertig iſt. Alsdenn richte ihn an, und ſtreue würflicht-geſchnittene Schelſen von Citronen darauf.

Ein rindernes Bruſt-Stuck, a la Roail.

Das Bruſt-Stuck ſpicke mit Speck, Muſcatenblumen, Negelein, Pfeffer und Lorbeer-Blätter, wie auch Roſmarin, hacke Ochſen-Mark klein, thu es, nebſt dem Bruſt-Stuck in einen Keſſel, mache denſelben feſt zu, und laß es eine Nacht auf dem Feuer ſchwitzen, damit es recht mürb werde. Eine Stund zuvor, ehe du es anrichten willt, nimm das Bruſt-Stück aus dem Keſſel, leg es in eine runde Caſſerol, und gieß eine Brüh, die aus dem Fleiſch gekochet iſt, und eine Maaß rothen Wein daran, laß es kochen, biß du es anrichten willt. Denn nimm Kälber-Brieſe, Nieren und Hühner-Lebern, überſchüpf ſolche ein wenig ſteif, ſchneide ſie in kleine Stücken oder dünne Scheiben, ſtecke ſie auf kleine

Spie-

Spieſe, kehre ſie in Butter um, und beſtreue ſie mit geriebenem Brod, brate ſie hernach auf dem Roſt. Wenn du anrichten willt, ſo ſtecke dieſe klein gebratene Stücke, ſo den Nahmen Harle haben auf das Bruſt-Stück herum, ſo iſt es fertig.

Reh-Fleiſch mit Ragut.

Spicket euer Reh-Fleiſch mit groſſem Speck und paßiret es in der Caſſerole mit zerlaſſenem Speck und geröſtem Mehl; thut ſodann Brühe daran, gut Gewürz, und ein Glaß weiſſen Wein, und laſſet alles wohl zuſammen kochen. Wenn es gar iſt, ſo traget es auf mit dem Safft von einer Citron. Ihr könnet, wenn ihr wollet, Dam-Hirſchen, Hirſch- und Hirſch-Kuh-Fleiſch auch ſo zurichten.

Rind-Fleiſch in lauterer Brüh abzuſieden.

Nimm ein ſchön Stück Fleiſch von einem Rind, lege daſſelbe in ein friſches Waſſer, und laſſe es eine Zeit lang darinnen liegen; waſche ſelbiges ſchön heraus, ſaltz und ſetze es in einem Hafen voll Waſſer zum Feuer, und verfaume es auf das fleißigſte. Willſt du es aber recht kräfftig haben, ſo kanſt du ganzes Gewürz, Ingber und Muſcatenblüh, oder an deren ſtatt Lorbeer, oder aber dergleichen Blätter, alles aber drey oder vier Stunden lang ſieden laſſen, nachdem das Fleiſch dick oder dünn gehauen iſt. Wenn es nun

biß

biß auf die Helfte abgeſotten, ſo nimm das Fette, ſo viel es beliebt und vonnöthen, herab, gieß nochmahl Waſſer zu, damit der Hafen ſtets voll bleibe und nicht zerſpringe, laß es ferner ſieden, richte ſelbiges denn in eine Schüſſel und trag es alſo in ſeiner eigenen Brüh zu Tiſch.

Rind-Fleiſch in einer Roſin-Brüh.

Nimm ein dickes Stück Rind-Fleiſch, fürnehmlich aber einen ſo genannten Riemen, ſiede ſelbiges im Waſſer ab. Indeſſen körne einen guten Theil groſe Roſinen aus, und bähe ein Stücklein Rocken-Brod ſchön licht-braun, zerbrocke ſelbige in ein beſonder Häfelein, gieß etwas von der Brüh, darinn das Fleiſch geſotten hat, daran, laß es darinnen weich ſieden, und zwinge es denn durch. Iſt es zu dick, kan man mit Zugieſſung mehrerer Brüh gar leichtlich helfen. Dieſe durchgezwungene Brüh, wird etwann eine halbe Stund zuvor, ehe man ſpeiſen will, in einen ſtollichten Hafen gegoſſen, halb-geſtoſſenes Gewürz, als Pfeffer, Ingber, ein wenig Muſcaten-Nuß, zuſamt den ausgekörnten Roſinen, ingleichen auch das bereits abgeſottene Fleiſch, nachdem es zuvor wohl verſenhet hat, darein gelegt, eine gute Weile geſotten, in eine Schüſſel, und die Roſin oben darauf geleget, und alſo aufgetragen.

Rind-Fleiſch in einer Limonien-Brüh.

Bähe ein oder zwey Stücklein Rockenbrod, ſied es in einer Fleiſchbrüh, zwinge es durch, zerſchneide ein oder zwey Limonien, nachdem des Fleiſches wenig oder viel iſt, klein und würflicht, und wirff ſie dazu. Gieß etwas Eßig darein, ſtreu Pfeffer, Ingber und Muſcaten-Nüſſe darein, laß es alſo zuſammen, zuletzt aber ein Stücklein Butter mit aufſieden, und richte ſie über das bereits abgegoſſene Fleiſch.

Rind-Fleiſch in einer eingeſalzenen Kimmerling-Brüh.

Dieſe Brüh wird eben, wie die vorher beſchriebene Limonien-Brüh gemacht, indeme man nemlich mit dem gebähten Brod, etliche klein-zerſchnittene Kimmerling in der Fleiſchbrüh ſieden läſſet, durchzwinget, würzet und ſodenn über das Fleiſch anrichtet.

Ein Stück Rind- oder Kalb-Fleiſch auf holländiſche Art zuzurichten.

Leg das Fleiſch, wenn es gar geſotten in einen weiten Topf, thu Citronen-Mark in Scheiben geſchnitten und Muſcatblüh, wie auch Butter, ingleichen gehackte Peterſilien dazu, und laß es mit geriebenen Semmeln durchkochen.

Auf eine andere Art mit Paſtinat oder grün Kraut, Peterſilien und gelben Ruben.

Koche das Rind-Fleiſch ein wenig in Waſſer, wenn es nun bald gar iſt, ſo thu Peterſilien-Wurzel, gelbe Ruben, Paſtinaten zuſamm hinein, auch ein wenig gebrennt Mehl, Pfeffer, Muſcatenblumen, Saltz und gehackt Peterſilien-Kraut; wenn es nun gar, ſo richt es an.

Rind-Fleiſch auf Weſtphäliſche Manier.

Nimm ein groſſes Stück Rind-Fleiſch von den Rieben, ſo ſchön durchwachſen, fett und mager zugleich iſt, haue es in Stücke einer Hand groß, waſche daſſelbige wohl, nimm einen Topf ſo hierzu groß genug iſt, und koche es in Waſſer darinn, ſchäume es auch wohl ab, laß es alsdenn zwey Finger breit einſieden. Thu aber zu dieſem Fleiſch ganze Negelein, ganzen Pfeffer, Muſcatenblüh und etwas grüne Zwiebeln, ſo groß und lang als ſie ſind, zuſammt dem Kraut, wie auch ein wenig grünen Majoran. Hernach verkleibe den Topf mit einem Deckel von Teig, und ſetz ihn von fernen an das Feuer, daß er allgemach kochet. Wenn du merkeſt, daß er bald möchte eingeſotten ſeyn, ſo mach ihn auf, thu das Fette von der Brüh weg, und dagegen eine Hand voll geriebene Semmel, mit ein wenig Salz daran. Laß eine Sauce daraus kochen, richte es an, und belege es ſodenn mit Citronen.

Rindfleiſch mit grünen Kräutern.

Setze Rindfleiſch zu mit Waſſer und Salz, laß es mürb ſieden, thu Lorbeer-Blätter zwey oder drey Häuptlein Knoblauch, ganzen Jngber, Negelein und Muſcatblüh, etliche Köhl-Herzlein, gelbe und weiſſe Ruben, nicht viel, ein klein wenig Salbey und Roßmarin darein, laß es eine viertel Stund damit ſieden, nimm es vom Feuer, decke es mit einer Hafen-Decke zu, damit der Geſchmack nicht davon gehe, gieb es mit den Kräutern.

Rindfleiſch in Peterlein.

Wenn du Fleiſch mit Peterlein kochen willſt, ſo wird daſſelbe auf gemeine Art im Waſſer abgeſotten, alsdenn das Peterſilien-Kraut ſowohl, als die Wurzeln reinlich abgewaſchen, dieſe letztere aber abgeſchabet, und ſo denn zu dem Fleiſch in die Brüh gethan, ferner eine gute Stund damit geſotten, hernach angerichtet und aufgetragen.

Rindfleiſch in weiſſer Peterſilien-Brüh.

Siede, wenn das Rindfleiſch abgeſotten, auch die zuvor gewaſchene und abgeſchabte Peterſilien-Wurzeln in einer Fleiſchbrüh wohl ab, treibe ſie durch einen Seyher, laß ſelbige in einem Häfelein, mit hinzuthun einer Butter, Cardamomen, Jngber und Pfeffer ſieden, und richte es denn über das abgeſottene Fleiſch.

Rindfleiſch in einer Zwiebel-Brüh.

Siede das Fleiſch im Waſſer ab. Indeſſen ſchneide Zwiebeln würflicht, röſte ſie ſamt einem Löffel voll Mehl ſchön licht-gelb in Schmalz, gieß eine Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, und streue Pfeffer und Ingber darein. Wenn nun das Fleiſch in ſeiner eigenen Brüh weich geſotten, ſo richte es in eine Schüſſel, und dieſe jetztgedachte Brüh darüber.

Auf eine andere Art.

Wenn das Fleiſch abgeſotten iſt, lege es entweder alſo ganz, oder auch zerſchnitten, in einen ſtollichten Hafen; ſchneide geſchählte Zwiebeln länglicht, röſte ſie im Schmalz, daß ſie weich und nicht braun werden. Alsdenn thu gerieben Rocken-Brod in das Schmalz zu den Zwiebeln, röſte ſolches noch eine Weile mit einander, gieß Fleiſchbrüh und etwas Eßig daran, würze es mit Ingber und Pfeffer, thu ein wenig Kümmel darein, laß dieſe Brüh ferner aufſieden, denn gieß ſie an das Fleiſch, hernach laß es noch einmal einen Sud thun und richt es an.

Rindfleiſch in einer Knoblauch-Brüh.

Siede das Fleiſch, lege es auf einen Roſt, ſalze, pfeffere und bräune es ab. Indeſſen ſchneide ein paar kleine Zehen von Knoblauch klein-würflicht, röſte ſie ſamt ein wenig Semmel-Mehl im Schmalz, gieß Wein, Fleiſchbrüh und Eßig

daran, würze es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, laß es in einem Häfelein zu einer dicken Brüh ſieden. Lege denn das abgebräunte Fleiſch in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, und ſtreue noch ein wenig Jngber, Pfeffer und Muſcatenblüh darauf.

Rindfleiſch in einer Seller-Brüh.

Das Fleiſch muß abgeſotten werden. Jndeſſen ſchabe und putze den Seller auf das ſchönſte, klaube das Grüne ganz davon, die Wurzeln aber ſchneide zu Plätzen, biß oben an die Herzlein, ſiede es in einer Fleiſchbrüh ab, ſeyhe dieſelbige davon, und gieß von dem Fleiſch wieder eine andere daran, thu Pfeffer und ein wenig Muſcaten-Nuß, wie auch ein gut Stuck Butter dazu, laß es alſo mit einander ſieden. Klopf ein Eyerdötterlein, rühre ſelbiges, wenn man das Fleiſch anrichten will, darein, und trag es denn zu Tiſch.

Rindfleiſch in einer Wacholder-Brüh.

Siede das Fleiſch ab, doch nicht zu weich, und leg es hernach in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh dazu, thu geriebenes Brod daran, laß dieſes in einer Fleiſchbrüh ſieden, zwing es durch. Nimm ferner ein wenig geſtoſſene Wacholder-Beer, würze ſie mit Jngber und Pfeffer, zucker es, mach ſelbige mit Eßig ein

we

wenig ſauer, miſche es unter das Fleiſch im Hafen, damit es noch ferner mit einander ſiede.

Rindfleiſch in einer Salbey-Brüh.

Leg das abgeſottene Fleiſch in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh und Eßig daran, thu Salbey-Blätter und gerieben Rocken-Brod dazu, würz es mit Ingber und Pfeffer und laß es ferner ſieden.

Rindfleiſch in einer Majoran-Brüh.

Koche das Fleiſch in lauterer Brüh, biß es weich iſt, hebe es etwan eine halbe Stund zuvor heraus in einen ſtollichten Hafen, gieß eine Fleiſchbrüh daran. Röſte hernach ein Waitzen-Mehl im Schmalz ſchön licht, brenne es in die Brüh, thu ein wenig dürren zerriebenen Majoran darein, würze es mit Ingber und Pfeffer, und laß es völlig, zuletzt aber ein Stück Butter mit aufſieden.

Rindfleiſch in einer Coriander-Brüh.

Leg das abgeſottene Fleiſch in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh daran, brenne ein Mehl ſchön licht-gelb im Schmalz geröſtet, darauf, thu geſtoſſenen Coriander dazu, würz es mit Ingber und Pfeffer, mach es mit ein wenig Wein-Eßig ſäuerlicht, laß alles zuſamm ſieden, und richte es ſo denn an.

Rindfleiſch im Pfeffer.

Mache den Pfeffer allerdings, wie er bey dem Wildpret zu finden iſt. Wenn nun das Fleiſch vorher in halb Eßig und halb Wein abgeſotten worden, ſo ſeyhe es herab, richte den Pfeffer darüber, und laß es noch einen guten Sud thun.

Rindfleiſch mit Caſtanien.

Wenn das Rindfleiſch gar geſotten, gieß die Brüh meiſtens herunter, thu abgeſchählte Caſtanien, groſſe Roſin, ein wenig Wein und etwas Gewürz dazu, laß ſolches auf Kohlen aufkochen, biß die Caſtanien gar geſotten und weich ſind.

Rindfleiſch mit Reiß oder Graupen.

Wenn der Reiß oder die Graupen geleſen oder geklaubet, und halb abgekochet iſt, ſo thu ihn in einen abſonderlichen Topf, und koch ihn mit dem Fleiſch gar. Thu Butter und Muſcatenblüh dazu, und wenn es mit einander gekochet, ſo richte ihn über das Fleiſch.

Rindfleiſch mit Spargel.

Der Spargel wird abgekocht, aber nicht gar, denn thu ihn an das Fleiſch, wenn es gar geſotten iſt, mit etwas Peterſilie, ein wenig Erbſen-Blätter, welche von den Kief-Erbſen abgeſchählet worden, und laß es noch ein wenig aufkochen.

Ein abgetrocknetes Fleiſch in einer Brüh.

Nimm ein gutes Bruſt-Stück oder dicke Rieb, ſiede ſie in lauterer Brüh ab, biß es weich iſt. Alsdenn leg ſelbiges auf einen Roſt, beſtreiche es mit Butter, und bräune es ſchön ab. Thu eine geſalzene Butter in ein Pfännlein, rühr es mit einem hölzernen Koch-Löffel über einer Glut, ſo lang biß es braun wird. Nimm es hernach vom Feuer hinweg, gieß Fleiſchbrüh Wein und ein wenig Wein- oder Roſen-Eßig daran, würz es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Negelein, zucker es, welches das nothwendigſte iſt, jedoch muß zugleich das Säuerlichte vorſchlagen. Laß es in einem Häfelein wol mit einander ſieden. Alsdenn leg das abgetrocknete Fleiſch in eine Schüſſel und richt die Brüh darüber.

Auf eine andere Art.

Siede ein gutes Stuck Rind-Fleiſch ab, hernach ſchneide es zu dünnen Stücklein, lege es auf einen Roſt, beſtreiche es mit Butter, und laß es über einer Glut auf beeden Seiten fein bräunlicht werden. Leg es hernach in eine Schüſſel, gieß die erſt beſchrjebene Brüh darüber, und trag es auf einer Glut zugedeckt zu Tiſch.

Ein geſalzen Fleiſch zu kochen.

Nimm ein Rieb- Buch- Zwerg- oder Bruſtkern-Stück Rindsfleiſch, von neun oder zehen Pfunden,

den, welches hiezu am beſten dienet, ſalze ſelbiges wohl ein, und laß es drey Wochen lang im Salz, mit einem Bretlein bedecket und einem Gewicht beſchwähret liegen. Doch muſt du immerzu fleißig darnach ſehen, und daſſelbige mit ſeiner eigenen Brüh, ſo es bereits geſetzet, übergieſen. Sollte aber derſelbigen zu wenig daran ſeyn, kan man etwas friſch angemachtes Salz-Waſſer dazu ſchütten. Die dünneſten Stücke werden am füglichſten zu erſt verſpeiſet, wohl gewäſſert, gewaſchen und wie ein ander gemeines Rindfleiſch zugeſetzet und geſotten. Alsdenn in eine Schüſſel geleget, friſches Peterſilien-Kraut darauf geſtreuet, und in einem kleinen Schüſſelein ein Green oder Meer-Rettig mit Mandeln, oder auch ein Senff oder Moſtart dazu aufgeſetzet. So etwas davon übrig bleibet, kan man es nachgehends nur alſo kalt ebenfalls mit Senff oder Moſtart eſſen und genieſſen.

Ein aufgewickeltes Rind-Fleiſch.

Nimm ein dünn geſchnittenes Riemen-Stuck, ſchneide ein Stück Speck ebenfalls ſchön dünn, ſtoſſe Lorbeer, Roſmarin, Negelein, Pfeffer und Muſcaten-Nüſſe, alles gröblicht, miſche es mit genugſamen Salz durcheinander. Leg den Speck auf den dünn geſchnittenen Riemen, und ſtreue das vermiſchte Gewürz darauf, wickle das Fleiſch alſo rund auf, binde es erſtlich in Lorbeer-Blätter

ter ein, ſodenn in ein Tuch, damit es feſt beyſammen bleibe, und laß es in Fleiſchbrüh, ſo mit ein wenig Eßig oder Wein vermiſchet iſt, ſo lang ſieden, biß es weich iſt. Beſchwehre es hernach, wenn du es heraus genommen, mit einem Gewicht, und laß es erkalten. Wenn du es nun gebrauchen willt, ſo thu das Tuch darvon herab, ſchneide es in Scheiben, und gieb es mit Senff oder Moſtart, oder aber, ſetze eine Brüh, von Butter, Fleiſchbrüh, Eßig und Pfeffer vermiſcht zugleich mit auf, und gieb es alſo kalt zu eſſen.

Rind-Fleiſch auf ſonderliche Art zuzurichten.

Laß ein Schlößlein oder Schaalen-Stück, von einem Metzger zu Plätzen, etwa eines kleinen Fingers dick, ſchneiden. Waſche es nicht, ſondern ſpicke ſelbiges alſo gleich hin und her mit geſchnittenem Speck, und dazwiſchen mit Gewürz-Negelein. Setze denn eine irrdene etwas tiefe Schüſſel zur Hand, belege den Boden derſelbigen mit Lorbeer-Blättern, und oben auf dieſelbige etliche Plätzlein von dieſem Fleiſch, ſalze ſie ein klein wenig und ſtreue ganzen Pfeffer darauf. Mach eine neue Lage von Lorbeer-Blättern, dann vom Fleiſch, mit Salz und Pfeffer überſtreuet, und zwar ſo lang, biß das Fleiſch alles hinein geleget worden, und decke denn ſelbige mit einer andern Schüſſel zu. Gieß gar nichts daran, ſondern verwahre und überbinde es mit einem ſtarken Tuch,

damit der Dampf nicht heraus gehe. Denn ſetze dieſe Schüſſel auf ein Kohl-Feuer, und laß ſie im ſteten Sud fort ſieden und kochen, ſo lang, biß das Fleiſch lind wird. Doch muß man öffters dazu ſehen, damit es ſich nicht anlege. Sollte das Fleiſch gar zu wenig Brüh geben, kanſt du es nur mit friſchem Waſſer anſprengen: ingleichen auch, wenn das Fleiſch halb geſotten worden, ein wenig gröblicht-zerſtoſſene Cardamomen und Muſcaten-Nüſſe darein ſtreuen, wenn es denn weich iſt, in eine Schüſſel mit etlichen Lorbeer-Blättern legen und die Brüh, welche etwas dicklicht ſeyn muß, darüber richten.

Auf eine andere Weiſe.

Nimm einen guten ausgekörnten Riemen, von ungefehr ſieben Pfund, hänge ihn, wenn er zuvor mit Salz wohl eingerieben worden, und alſo acht Tage lang alſo gelegen, ein oder zwey Tage, in Rauch, hernach ſchneide zwey Stücke daraus, und laß ſie, wie ein anderes Rindfleiſch ſieden. Mache aber auch inzwiſchen nachfolgende Brüh darüber: hacke ein gut Theil Zwiebeln klein, röſte ſelbige ſchön gelb und trocken, ſamt einem Löffel voll Mehl im Schmalz, hacke auch das grüne Kraut von Peterlein, gieß an die geröſtete Zwiebeln und Mehl ſo viel Fleiſchbrüh als nöthig iſt, würze ſie mit Pfeffer und laß es alſo mit einander ſieden. Wirff denn ganz zuletzt das gehackte Peter-

ſilien-Kraut darein, damit es ſchön grün bleibe. Laß es noch ein klein wenig dünſten und trag es in einer Schüſſel zu Tiſch.

Auf eine andere ungemeine Art.

Wenn das Fleiſch auf das reinlichſte gewaſchen worden, ſo ſetze es in einem Hafen mit Waſſer zum Feuer. Du darfſt es aber weder ſalzen, noch auch ferner daran gieſen, biß das obige Waſſer, auf ohngefehr ein Seidlein eingeſotten habe. Doch wirfft man alſobald, wenn es zum Feuer geſetzet wird, ein wenig ganzen Ingber und Pfeffer darein. Wenn es nun, biß auf ein Seidlein eingeſotten, muſt du das Fleiſch zuſamt der Brüh in einen kleinen Hafen ſchütten, damit es nicht nach der Lohe rieche, und ferner ſieden laſſen. Thu es auch etwa eine Stund vor dem Eſſen, in einen ſtollichten Hafen, denn gieß die Brüh, darinnen das Fleiſch bereits geſotten, darüber, wirff ein wenig Salz und geriebenes Eyer-Brod darein, würze es mit Muſcatenblüh und dergleichen Nüſſen, thu ein wenig Butter dazu, laß es noch einen Sud aufthun und richt es denn an.

Noch eine andere Art.

Nimm ein groß Stück Rindfleiſch, bey ſechs auch mehr Pfund, ſchlage ſelbiges wohl mit einer Keule, ſpicke es mit groſſen Stücken Speck und beitze es etliche Tage in Wein-Eßig. Hernach

thu es in einen ſtollichten Hafen, würze es mit etwas wenigem Pfeffer und Negelein, und ſalze es, gieß aber nichts daran, denn es gibt ſelbſten eine Brüh. Den Hafen muſt du mit einem Brod-Teig über der Stürzen wohl vermachen, hernach über geringe Kohlen ſetzen und über Nacht alſo ſtehen laſſen. In der früh ſiede es bey einem geringen Kohl-Feuer allgemach ferner ab, und mache es nicht eher auf, als biß du vermeyneſt, daß es fertig iſt. Denn nimm die Stürzen herab, richte das Fleiſch, ſamt der Brüh, in die Schüſſel und trag es zu Tiſch.

Rindfleiſch aus Eßig zu kochen.

Nimm ein Stück Rindfleiſch von einem Ziemer, oder von einer obern Schaalen, leg es in Eßig, und laß es zwölf biß vierzehen Tag darinnen liegen. Hernach ſchneide es in Stücke, oder laß es ganz. Setz es in Waſſer, Wein, und Fleiſchbrüh zum Feuer und laß es kochen, biß es weich iſt. Wenn es nun zur Genüge gekochet, ſo gieß von der Brüh in einen Topf, und würze ſie mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Negelein, und Muſcat-Nüſſen, brenn auch ein fett Brod oder Mehl darein, drucke den Safft von einer halben Citrone daran, thu auch dergleichen würflicht-geſchnittene Schaalen, wie auch Pinien-Nüßlein in dieſe Brüh. Lege das Fleiſch alsdenn in einen Tiegel, gieß obgedachte Brüh

da-

darauf und laß es noch ein wenig aufkochen. Richte das Fleiſch ſodenn mit der Brüh an, und lege Scheiben-weiß geſchnittene Citronen-Plätze darauf.

Rindfleiſch mit einem Ragouſt.

Spicke das Rindfleiſch mit groſſem Speck, ſetz es im Waſſer zu dem Feuer und laß es kochen, hernach nimm gehacktes Kalbfleiſch und mache kleine Knödlein daraus, thu Morgeln, Artiſchocken-Böden, Kälber-Nieren und Hühner-Mägen dazu, mache einen Ragouſt davon. Wenn das Fleiſch gar gekocht iſt, ſo richt es an, und den Ragouſt darüber, ſo iſt es fertig.

Rindfleiſch gehackt zu kochen.

Nimm ein viereckigtes Stück Ziemer, hacke es klein auf beeden Seiten, doch daß es aneinander bleibe, ſpicke es, lege es in einen Topf, der niedrig und weit, gieß Fleiſchbrüh und Wein daran, ein wenig Salz, Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh, acht Sardellen. Wenn es eine Weil gekochet, ſo thu einen guten Theil gewaſchene Butter und Citronen-Schaalen daran, ſetze es auf Kohlen, laß es vollends gut kochen, richte es an, und gieß die Brüh darüber.

Einen Riemen oder Lend-Braten zu dämpfen.

Häute den Lent-Braten und ſchneide das Fett ein wenig davon, leg ihn hernach in Wein-Eßig, wiewohl man auch halb Bier und halb

Wein-

Wein-Eßig nehmen, oder auch nur lauter Bier-Eßig gebrauchen kan, und laß ihn alſo acht biß vierzehen Tag darinnen beitzen. Den Riemen aber darf man nicht häuten, ſondern nur alſobald in Eßig legen. Denn ſpicke, ſalze, pfeffere und lege ihn in einen ſtollichten Hafen, gieß den dritten Theil Wein-Eßig daran, und das andere Waſſer, und laß ihn wohl verdeckt ſieden, biß er weich wird. Inzwiſchen aber nimm das Fette, ſo davon heraus ſiedet, oben herab, weil es ſonſt, ſo es wieder hinein ſiedet, dem Riemen oder Lend-Braten einen widrigen Geſchmack, gleich dem Schmorgel, verurſachet, darauf ſeyhe ihn ab und gieß folgende Brüh daran: Bähe einen Schnitten Rocken-Brod, und ſied es in Fleiſchbrüh und Eßig, willt du es aber gut haben, ſo kanſt du auch ein wenig Wein dazu nehmen. Wenn nun das Brod weich geſotten, ſo treib es durch einen Seyher. Sollte der Brüh an dem Brod etwan zu wenig ſeyn, ſo kanſt du noch mehr Fleiſchbrüh und etwas Eßig, auch, nach Belieben, etwas Wein daran gieſſen, oder auch ein wenig von der Brüh, darinnen es geſotten, daran thun, und alſo das Brod mit durchzwingen. Schneide denn Limonien, theils zu Plätzlein, theils würflicht, miſche es ſamt Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und ein wenig Zucker unter die Brüh, richte ſie über den Lendbraten oder Riemen, und laß ſelbige noch eine halbe Stunde ſieden, in den

Sud

Sud aber lege ein Stück Butter hinein. Richte es hernach in eine Schüſſel und ſtreue friſche, auch würflicht geſchnittene Citronen-Schelfen darüber.

Auf eine andere Art.

Siede ſie allerdings, wie gemeldet, ſeyhe die Brüh hernach, doch nicht alle ab, ſondern laß derſelben ſo viel daran, als vonnöthen, und ſo ſie zu geſalzen wäre, kanſt du ein wenig Waſſer und friſchen Eßig zugieſen. Alsdenn thu geriebenen Rocken-Brod darein, würze es mit Pfeffer, Jngber und Muſcaten-Nuß, laß es miteinander ſieden, und ſo du es anrichten willt, wirff noch ein Stück Butter, auch nach Belieben, Plätzlein von Limonien darein, laß es noch ein und andern Sud thun, und richt es denn in eine Schüſſel.

Einen Riemen beſonders zuzurichten.

Siede einen Riemen ab, wie man insgemein Rindfleiſch abzuſieden pfleget, leg ſelbigen wenn er weich iſt, auf den Roſt, ſchmier ihn immer zu mit Butter, und bräune ihn ab. Indeſſen aber mache folgende Brüh zuſammen: Nimm ein wenig Fleiſchbrüh und Roſen- oder Holbeer-Eßig, würze ihn mit Cardamomen, Muſcatenblüh, und etwas von einer Muſcaten-Nuß. Laß es ſieden. Wirff zuletzt ein wenig Butter darein, gieß dieſe Brüh in eine Schüſſel, leg den abgebräunten

bräunten Riemen darein. Röſte ein wenig geriebenes Rocken- oder weiſſes Brod ſchön gelb im Schmalz, und ſtreue ſolches auf den Riemen.

Einen Riemen zu dämpfen.

Nimm einen ſieben oder acht pfündigen Riemen, welcher zuvor in Eßig gelegen, ſchneide ſelbigen in zwey Stück, leg ſie in einen ſtollichten Hafen, nimm einen ganzen und einen halben Vierling friſchen Speck, ſchneide ſelbigen klein würfflicht, wie auch zwey oder drey Zwiebeln, ſchähle und ſchneide ſie in vier Theil. Thu etwas Lorbeer-Blätter, ein wenig Roſmarin und Citronen-Schaalen ganz dünn abgeſchählt dazu, würze ihn mit Pfeffer, Ingber, Cardamomen und Muſcatenblüh, thu dieſes alles zuſamm in einen Hafen, gieß halb friſche Fleiſchbrüh und halb Wein-Eßig daran, daß der Tiegel voll werde, bedecke ihn mit einer Stürze, damit der Dampf bey einander bleibe. Wenn es halb abgekochet iſt, ſo röſte gerieben Rocken-Brod in friſchem Schmalz ſchön gelb, ſeyhe das Schmalz genau ab, thu es in die Brüh, ſamt ein wenig Negelein. Laß ſelbige wohl einſieden, nur daß man genug in der Schüſſel habe. Wenn du ſie aber anrichteſt, ſo muſt du das Fette genau mit einem Löffel abſchüpfen. Du darfſt ſie auch nicht ſalzen, denn durch das lange Kochen wird ſie ohnedem geſalzen genug.

Rind-Braten mit Ragout.

Nehmet einen Rindbraten, ſtecket ihn an einen Spieß, laſſet ihn halb gar werden, thut ihn hernach vom Spieß, thut ihn in einen Keſſel mit Championen, Trüffeln, Artiſchocken-Böden, guter fetter Brühe, Salz, Pfeffer, Negelein, einem Sträußgen feiner Kräuter, und einigen Rocambolen, dem Braten einen Geſchmack zu geben, der ein wenig vorſticht.

Laſſet alles zuſammen wohl über den Kohlen ſtehen, thut ein Glaß Wein dazu, und wenn es gar iſt, einen guten Jus von Rindfleiſch, das Ragout deſto kräftiger zu machen. Hernach gebt ihr ihn zu einem groſſen Vor-Gericht mit marinirten jungen Hühnern, oder mit marinirten Kalbs-Ripplein, oder mit gebachenen Brod-Rinden, oder auch mit Fricandeaux.

Ziemer von Rindfleiſch à la Marotte.

Nehmet das hinterſte Stück von Ziemer oder vom Schwanz-Riemen, oder auch wie es andere nennen, von der Wadel-Rub, ſpicket es mit dicken Spick-Speck, ſo mit Salz und Pfeffer gewürzet iſt, und thut es alſo in eine Caſſerole, und laſſet es darinnen mariniren, wie wir es von den Tauben geſagt haben.

Wenn es mariniret iſt, ſo wickelt es wohl in ein leinen Tuch, ſo daß das Fett nicht durchdringen kan, thut es in einen Keſſel der groß ge-

nug iſt, mit ohngefehr drey Pfund unausgelaſſenem Schweinen-Schmeer, thut unzeitigen Trauben-Safft, Wein, einige Citronen-Scheiben, Peterſilien, Zibullen und Lorbeer-Blätter dazu, und laſſet es wohl kochen.

Wenn die Brüh wohl eingeſotten iſt, ſo thut euren Keſſel vom Feuer; laſſet ſodenn euer Ochſen-Ziemer in der Brühe kalt werden, hernach könnet ihrs heraus nehmen.

Wenn dieſes geſchehen, ſo thut es in eine ſilberne oder irrdene Schüſſel, bedecket es mit einem Gehäck von rindern Schwanz-Riemen mit Championen, Morgeln, blanſchirten Ochſen-Fett und Speck, alles unter einander gehackt, und wohl gewürzet, und ein paar Eyer daran geſchlagen.

Wenn euer Ochſen-Ziemer alſo zugedeckt iſt, ſo thut es eine Stunde lang in den Back-Ofen, und wenn es ſich wohl angefärbt hat, ſo traget es auf mit einem Jus von Rindfleiſch.

Ubergebliebenes Rindfleiſch zuzurichten.

Nimm das Magere vom übergebliebenen Rindfleiſch, ſchneide es zu dünnen Plätzen, leg es in eine Schüſſel, gieß Eßig und Fleiſchbrüh daran, ſtreu Ingber und Pfeffer darein, thu ein wenig Butter dazu, decke eine andere Schüſſel oben darauf, ſetze es alſo auf eine Glut, laß es ſieden, und übergieß es offt, biß es eine dicke Brüh bekommt.

Auf eine veränderte Art.

Schneide das Fleiſch würflicht, ſchütte es in einem ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh darüber, ſchneide Zwiebeln und Aepfel klein daran, würze es mit Ingber und Pfeffer, laß alles zuſamm ſieden, und wenn du es anrichten willt, ſo ſäure es nach Belieben.

Auf noch andere Weiſe.

Schneide das Fleiſch klein und würflicht, röſte es in Schmalz, gieß Eßig und Fleiſchbrüh daran, druck Citronen-Mark darein, würz es mit Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh, laß es ſieden, und richte es denn an.

Noch auf eine andere Art.

Aus dem übergebliebenem Rindfleiſch ſchneide dünne Plätze, ſaltze und pfeffere ſie hernach ein wenig, ſchneide kleine Zwiebeln würflicht daran, gieß friſches Baum-Oehl und Wein-Eßig darüber, und gieb es alſo kalt zu eſſen.

Rippen-Stück von Hammeln.

Man kan es auftragen wie die Carbonnade, oder nachdem es in dem Topf gekocht iſt, ſo thut ihrs heraus, tunket es in einen klaren Teig, der mit Eyern und Mehl angemacht iſt, und backet es in Schweinen-Schmalz, hernach traget ihrs auf mit dem Safft von unzeitigen Trauben, Salz und weiſſen Pfeffer zum Vor-Gericht.

Schaaf- oder Kalb-Fleiſch einzuſchneiden.

Den Braten ſchneide entweder in kleine Stücklein oder aber würflicht, thue ſelbige in einem ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh, Eßig und ein wenig Waſſer daran, würz es mit Ingber, Pfeffer und geriebener Muſcaten Nuß, brenn ein wenig Waitzen-Mehl daran, laß es ſieden, daß die Brüh dicklicht werde. Wirff zuletzt ein Stück Butter hinein und richte es denn an.

Einen Schöps-Hals auf franzöſiſche Art zuzurichten.

Nimm einen groſſen Schöpſen-Hals, und ſchäume ihn etwas ab, denn klaube zwey Hand voll Peterſilien ſchön rein, waſche ſie, fülle ſolche in ein Kalbs-Netz, und ſtecke ſie zum Fleiſch. Siede Auſtern in einer eigenen Brüh, mit ein wenig Eßig und Muſcatenblumen, nimm die Peterſilien aus dem Netz, hacke ſie klein, nebſt einer zuvor halb abgeſottenen Citronen, ſetze ein halb Pfund Butter über Kohlen, rühre ſie ſtets, biß ſie in die Höhe kommt, ſchütte das Gehackte hinein, mit ein wenig Eßig, und die Auſtern auch, rühre alles durch einander, leg denn Brod-Schnitten in eine Schüſſel, richte den Schöps-Hals darauf an, gieß die Brüh darüber, ziere die Schüſſel mit Oliven, Capern, und Citronen.

Schnepfen-Ragouſt.

Schneide die Schnepfen, wenn ſie allerdings gereiniget und in halb Wein und halb Fleiſchbrüh gedämpfet ſind, in zwey Theil. Mache eine Butter wohl heiß, röſte ein wenig Mehl ſchön braun darinnen ab, leg die zerſchnittene Schnepfen in einen Hafen, rühre die gehackte Leber, und was ſonſt zum Schnepfen-Schweiß gebrauchet wird, unter die braune Butter und das geröſtete Mehl, und richte es über die Schnepfen. Gieß denn den Wein und die Fleiſchbrüh, worinnen ſie zu erſt geſotten haben, wieder darüber, und ſo es zu wenig ſeyn ſollte, gieß noch etwas hinzu. Würze es mit Pfeffer, Negelein und Muſcatenblüh, ſalze es auch, thu etwas Champignons dazu und laß es alles zuſamm aufſieden, ſo iſt es fertig.

Schnepfen zu dämpfen.

Rupfe die Schnepfen auf das ſauberſte, ziehe den Kopf ab, nimm das Gedärm ſamt der Leber und Magen heraus, und behalt es in einem Schüſſelein biß zu ſeiner Zeit, auf. Waſche hernach den Schnepfen mit Wein aus, ſalze und würze ihn, wie das Rebhuhn, und laß ihn eine viertel Stund im Wein dämpfen. Indeſſen nimm das Gedärm, ſo du aufbehalten haſt, thu nur allein den Magen davon hinweg, und waſche das Gedärm mit Wein aus. Hacke es zuſamt dem übrigen klein, röſte ein geriebenes Rocken-Brod

im Schmalz, thu das Gehäck dazu, und röſte es zuletzt ein wenig mit. Gieß die Brüh, darinn der Schnepf gedämpfet hat, daran, und rühr es glatt mit ab. Iſt es aber zu dick, ſo gieß noch mehr Wein, auch etwas von Roſen-Eßig hinzu, und ſodenn wieder über den Schnepfen in den Hafen. Würz es mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Negelein, zuckere es auch und drücke den Safft von Citronen darein, laß es noch eine viertel Stund mit einander dämpfen, richte es alsdenn in eine Schüſſel, und ſtreue klein-geſchnittene Schelfen von Citronen darauf.

Schnepfen auf Burgunder Art.

Nehmet Schnepfen, ſchneidet ſie in vier Theile, und thut das inwendige heraus zu einer Verdickung. Thut hernach eure Schnepfen in eine Caſſerolle, mit Championen, Trüfeln und Kälber-Milch, ſo zuſammen in Speck paßirt ſind. Gieſſet hernach ein Jus von Rindfleiſch daran, und würzet alles wohl. Thut ſodann noch zwey Glaß Wein dazu, und laſſet euer Ragut wohl kochen.

Wenn es wohl gekocht iſt, ſo verdicket eure Soſen mit dem, was ihr aus den Schnepfen genommen, welches ihr darein ſchlaget. Wenn es gar iſt, ſo fettet das Ragut wohl ab, richtet es

in einer Schüſſel an, und traget es mit dem Safft von einer Citron auf.

Waſſer-Schnepfen mit Ragut.

Richtet ſie zu wie die Schnepfen, ſo werden ſie recht gut ſeyn; oder nehmet zerlaſſenen Speck, paßiret eure Waſſer-Schnepfen in der Caſſerole, nachdem ihr ſie entzwey geſchnitten, ohne von dem inwendigen etwas heraus zu thun. Würzet ſie wie gewöhnlich, thut ein wenig Zibullen und ein Sträuſſgen feine Kräuter und Peterſilien daran, laſſet alles zuſammen ein wenig über den Kohlen ſtehen, und richtets hernach an mit einem Jus von Championen.

Ein geſulzt Schweinen-Wildpret lang und gut aufzubehalten.

Thu das Wildpret drey oder vier Stunden in ein friſches Waſſer, waſche es hernach ſauber heraus, legs in einen Hafen, gieß Eßig, Wein und Waſſer, und zwar jedes den dritten Theil, daran, ſalze es, doch nicht zu viel. Alsdenn kanſt du allerhand gutes Gewürz, als halb geſtoſſenen Pfeffer, Zimmet, Cardamomen, und etliche Muſcatenblumen, wie auch ein wenig Wacholder-Beere, etliche Lorbeer-Blätter und Roſmarin, denn Citronen-Schelfen, und eine Zwiefel, mit Negelein beſteckt, daran thun, und ein wenig ſieden oder abſchüpfen laſſen. Iſt zu viel Fett darauf, ſo kanſt du ein wenig davon herab nehmen,

jedoch ſo viel darauf bleiben laſſen, daß, wenn es beſtehet, die Brüh und das Fleiſch damit bedecket ſey. Wenn es nun erkaltet und beſtanden, muſt du den Hafen mit einem Tuch wol zudecken, und alſo in einen Keller ſetzen, ſo bleibet das Wildpret lang, zumahl bey kalter Zeit, ein halb Jahr, und noch länger, gut. Willt du etwas davon gebrauchen, kanſt du, ſo viel als nöthig iſt, heraus nehmen, nachmal, wie zuvor, im friſchen Wein-Eßig und Waſſer ſieden laſſen, biß es recht weich iſt.

Friſche Schweins-Rieben gekocht und mit Brod beſtreut, auch auf dem Roſt gebraten.

Nimm Riebe von Schweinen, laß ſie kochen, wenn ſie gar ſind, ſo nimm ſie heraus, beſtreue ſie mit geriebener Semmiel, thu Pfeffer, Salz und klein gehackten Salbey dazu, lege ſie auf den Roſt, und laß ſie braun werden, mache eine Brüh von braunen Mehl, Eßig, Waſſer, klein-geſchnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, gieß ſie in die Schüſſel, richte die Rieben darauf an, ſo iſt es fertig.

Spanferkeln weiß gekocht aus dem Salz.

Nimm ein Spanferkel, ſchneide es ohngefehr in acht oder zehen Stücke, waſche es fein ab, und ſetz es zu dem Feuer, laß es gar kochen, thue Salz, ganze Negelein, Pfeffer und Zwiebeln

beln daran, wenn es gar iſt, richte es an, und lege grüne Peterſilie umher, ſo iſt es gut.

Ein geſotten Spanferckel kalt zu verſpeiſen.

Nimm von einem Spanferckel das vördere Viertel ſamt dem Kopf, ſetze ſie in Röhren-Waſſer zu, und laß ſie ungeſalzen recht weich ſieden, alsdenn nimm ſelbige aus dem Hafen heraus, und leg ſie vier und zwanzig Stunden lang in ein kaltes Salz-Waſſer. Wenn du nun dieſes bald zu Tiſche tragen willſt, muſt du es aus dem Waſſer heraus nehmen, in eine Schüſſel legen, Peterſilien-Kraut darauf ſtreuen, und Senff oder Roſen-Eßig dazu auffſetzen, und alſo kalt verſpeiſen, man kan es auch wohl acht Tage lang alſo im Salz-Waſſer erhalten.

Spanferckel à la Daube.

Nachdem ihr euer Spanferckel wohl geputzt habt, ſchneidet ihr es in vier oder fünff Stücke, paßiret es in der Caſſerole mit zerlaſſenem Speck, und thut es hernach in einen Topf mit einer guten kräftigen Brühe, einer geſpickten Zwiebel, Saltz, Pfeffer, einem Büſchel feiner Kräuter. Laſſet alles wohl zuſammen kochen. Wenn es faſt gar iſt, ſo thut ein Glaß Wein daran, ein wenig von eurer braunen Brühe aus der Caſſerole, worunter ihr Mehl gerühret, um die Soſe zu verbinden; richtet es hernach an mit dem Safft von einer Citron, und beleget die Schüſſel mit ge-

gebackenen Peterſilien, und mit dem Hirn von dem Spanferckel, ſo ihr gleichfalls gebacken.

Gefülltes Spanferckel.

Machet ein Gehäcke von der Leber, blanſchirten Speck, Championen, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und ein wenig Salbey, und paſſiret es in der Caſſerole.

Füllet hernach euer Spanferckl damit, nehet es zu, daß die Fülle nicht heraus fällt, laſſet es braten, begieſſet es mit Butter; wenn es gar iſt, ſo traget es auf mit gebackenen Peterſilien oder Semmel-Rinden.

Tauben in der Compote.

Nehmet gute fette Tauben, rupfet ſie ſauber und bieget ſie zierlich ein, paßiret ſie hernach in der Caſſerole mit zerlaſſenem Speck, daß ſie eine gute Farbe bekommen. Thut darnach eine gute kräfftige Brühe dazu, und laſſet ſie kochen; thut ein Glaß weiſſen Wein, Championen, feine Kräuter, und das gewöhnliche Gewürz darein. Laſſet alles mit einander dämpfen; wenn ſie gar ſind, ſo thut ein Coulis von Kalb-Fleiſch daran, richtet eure Compote an, und traget ſie zum Vor-Gericht warm auf, mit kleinen Cervelat-Würſten.

Gefüllte Tauben.

Nehmet Tauben, bieget ſie zierlich um, und blanſchiret ſie über dem Feuer; nehmet hernach die

Leber davon, hacket ſie wohl mit einem Stück guten Speck, Zibullen, Peterſilien, Salz und Pfeffer, füllet hernach eure Tauben damit in den hohlen Leib, bratet ſie am Spieß, und beleget ſie auf der Bruſt mit Speck-Scheiben.

Wenn ſie gebraten ſind, ſo richtet ſie an, mit einem Ragut von Championen, Kälber-Milch, Artiſchocken-Böden und gutem Gewürz, in der Caſſerole gekocht. Ihr könnet nach Belieben dazu oder davon thun.

Marinirte Tauben.

Mariniret dieſelbige in dem Safft von unzeitigen Trauben und von Citronen, mit Salz, Pfeffer, Negelein, Zibullen und Lorbeer-Blättern; laſſet ſie ohngefähr drey Stunden darinnen beitzen; machet hernach einen dünnen Teig, mit Mehl, weiſſen Wein und Eyerdottern an, tuncket eure Tauben darein, backet ſie ſodann in zerlaſſenen Speck oder Schweinen-Schmalz, und richtet ſie an zum Bey-Gericht, mit gebackenen Peterſilien. Man kan ſie auch bey Vor-Gerichten zu Ausſchmückung des Randes der Schüſſeln gebrauchen.

Man mariniret auch alſo Rebhühner, junge Hühner und anderes Flügelwerk, entweder zum Bey-Gerichte eine Schüſſel daraus gemacht, oder auch um den Rand der Schüſſel zu legen.

Ein Tauben-Ragouſt zu machen.

Halbire oder ſchneide die Tauben Viertel-weiß, waſche ſie ſauber aus, würze ſie mit gutem Gewürz wohl ein, aber ſalze ſie nicht. Indeſſen nimm kleine Champignons, brühe ſie drey mahl mit ſiedendem Waſſer an, alsdenn laß eine Butter in einem ſtolligten Hafen zerſchleichen, thu die Tauben ſamt den Champignons darein, laß es mit einander bey einer halben Stund röſten, alsdenn thu auch Morgeln, welche aber zuvor ſind angebrühet worden, darein, gieß alsdenn ein wenig Fleiſchbrüh daran, und laß es alſo ſieden. Wenn ſie zu haben ſind, ſo gehören auch Schnecken dazu, welche aber zuvor in einer Fleiſchbrüh müſſen geſotten werden, wie auch die Mägen und Herzlein von Tauben, und die Leberlein laß auf die Letzt mit dieſer Waar einen Sud thun. Es iſt noch beſſer, wenn dieſes zuvor abgeſotten wird; alsdenn kan man dieſe Brüh nehmen, und ſolche an ſtatt der obig gemeldeten Fleiſchbrüh an die Tauben gieſſen. Wenn nun ſolches eine Weile geſotten, ſo muſt du einen Seller Plätzlein-weiß ſchneiden und darein legen, in einer zerlaſſenen Butter ein wenig Mehl röſten, und davon in die Brüh thun, daß ſie etwas dicklicht wird, auch noch ein wenig würzen. Ganz auf die letzt muſt du die Herzlein von Seller-Kraut ganz klein hacken und auch darein thun, denn ſolches alles noch ein

ein wenig mit aufſieden laſſen. Indeſſen muſt du kleine Kraut-Vögelein im Schmalz röſten, und eine Viertelſtund vor dem Anrichten unter dieſes Ragouſt thun, und mit kochen laſſen. Sollten ſolche nicht zu haben ſeyn, kanſt du an deren ſtatt gebratene Gänß-Herzlein, oder Schaafs-Nierlein gebrauchen.

Fricaßirte Tauben.

Schneide die Tauben in vier Theile, laß ſie in einer Pfanne im Schmalz oder Butter röſten, auch etliche Champignons und etwas weniges Peterſilien-Kraut in Wein und Fleiſchbrühe durcheinander vermiſcht aufkochen. Würze ſie mit Muſcatenblumen, wirff zuletzt ein Stücklein Butter darein, und richte dieſes über die geröſtete Tauben an.

Gefüllte Tauben.

Wenn die Tauben gewürget und gekröpffet ſind, ſo blaſe oben am Hals vermittelſt eines Feder-Kiels hinein, daß ſich die Haut überall wohl ablöſe. Hacke Peterlein-Kraut, röſte es in Butter, miſch ein wenig Semmel-Mehl darunter, ſchlag Eyer daran, daß die Füll ſchön lehn werde, würze ſie mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatblüh und Saffran, ſalze und rühre alles wohl durch einander, fülle es hernach oben bey dem Hals in die Tauben hinein, daß die Füll überall zwiſchen die Haut hinein lauffe, und nähe den

Hals ſodenn zu. Lege die Tauben in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh daran, und laß ſie ſieden, biß ſie genug haben, ſtreue Muſcatblüh und Cardamomen daran, thu auch ein Stück Butter dazu, ſo ſind ſie fertig.

Tauben zu dämpfen.

Wenn die Tauben zubereitet ſind, ſo viertheile ſie, ſalze und röſte ſie hierauf im Schmalz, daß ſie braun werden, lege ſie hernach in einen Tiegel, gieß Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, ſchneide auch abgezogene Mandeln, Roſin und Weinbeerlein klein, thu ſie zu den Tauben in den Tiegel, und ſtreue Triſanet darauf, laß es denn alles eine halbe Stunde lang wohl zugedeckt mit einander dämpfen. Alsdenn richte es in eine Schüſſel, und ſtreue würflicht geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Auf andere Art.

Bereite die Tauben bekannter maſſen zu, ſchneide ſelbige halb entzwey, oder geviertheilt, ſalze und röſte ſie ein wenig im Schmalz, biß ſie ſchön gelblicht werden, lege ſie ſodenn in einen ſtolligten Hafen, röſte ein wenig gerieben Rocken-Brod gleichfalls im Schmalz oder Butter ſchön trocken, brenne es denn an die Tauben, gieß ein wenig Fleiſchbrüh, Wein und ein klein Löffelein voll Eßig daran, würze es mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatblüh, und ein wenig Negelein,

drucke Citronen-Safft darein, und zucker es nach Belieben; zuletzt wirff ein wenig klein und länglicht geſchnittene Citronen-Schelfen darein; richte es denn in eine Schüſſel, und beſtreue es mit würflicht-geſchnittenen Schelfen von Citronen.

Auf eine andere Art.

Rupfe und viertheile die Tauben, ſalze und würze ſie inwendig, lege ſelbige in einem ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, ſchneide Limonien darein, würze es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, und laſſe ſie dämpfen. Röſte indeſſen ein wenig Mehl im Schmalz und brenn es in die Brüh, daß ſie fein dicklicht werde, thu letztlich ein Stück Butter darein, und richt es an.

Noch auf eine andere Weiſe.

Wenn die Tauben zugerichtet ſeyn, ſo ſchnelde ſelbige zu Vierteln, und ſetze ſie in einem ſtollichten Hafen in halb Wein und halb Fleiſchbrüh zum Feuer. Wenn ſie eine weile geſotten, thu ein wenig geriebenes Brod daran, drucke einen guten Theil ſaure Pomeranzen darein, würze es mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und Negelein, damit es eine dicklicht-braune Brüh gebe, und laß es alſo miteinander ſieden, biß die Tauben recht weich werden. Zuletzt wenn die Tauben halb abgekocht, thu ein gut Stück Butter, auch nach Belieben Morgeln, ſo ſauber

angebrühet, ingleichen auch geſchüpfte und Plätzlein-weiß geſchnittene Brieſe zugleich mit darein, und laß es ferner ſieden. Wenn du es nun zu Tiſche tragen willſt, ſo kanſt du nach Belieben klein geſchnittene Citronen-Schelfen darauf ſtreuen.

Tauben zu dämpfen auf welſche Art.

Reiſſe den Tauben die Köpffe ab, rupffe und nimm ſie aus, waſche ſelbige, ſalze und pfeffere ſie inwendig. Leg denn eine geſalzene Butter in einem ſtollichten Hafen, und zugleich auch ein wenig Roſmarin-Blätlein zuſammt den Tauben, laß ſie über einer Glut gleichſam ein wenig röſten oder braten, daß ſie etwas gelblicht werden, doch muß der Topf wohl zugedeckt bleiben. Gieß denn eine gute Fleiſchbrüh daran, drucke den Safft und wirff denn auch das Mark von Citronen, wie auch würflicht geſchnittene Limonien darein, würze es mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh, laß alles zuſamm kochen, und trag es in einer Schüſſel zu Tiſch.

Tauben auf beſondere Art zugerichtet.

Siede Tauben, ſo in vier Theil geſchnitten, in Fleiſchbrüh, biß ſie weich werden, nimm ſie denn aus der Brüh, würze ſie mit Cardamomen und Muſcatblüh, zuvor waſche Peterſilien-Kraut, laß ſolches auf einem Tuch ertrocknen, denn hacke es ganz klein, ingleichen reibe ein Eyerbrod, vermiſch

miſch es mit dem gehackten Peterſilien-Kraut, laß eine Butter zergehen, und dunke die zerſchnittene Tauben darein, beſtreue ſie denn mit dem geriebenem und mit Peterſilien-Kraut vermiſchtem Brod auf beeden Seiten über und über, lege ſolche auf den Roſt, und laß ſie geſchwind abröſchen, ſie dürffen eben nicht braun werden. Indeſſen röſte weiß geriebenes Brod im Schmalz, wie auch gehackte Capern ganz liecht, ſeyhe das Schmalz ganz genau herab, thu das geröſtete in ein ſtollichtes Häfelein ſamt noch mehr ganzen Capern, gieß Wein und ein wenig Waſſer daran, wie auch Cardamomen, Muſcatnuß und ein klein wenig Negelein, wie auch Citronen-Mark, thu Zucker darein, laß ſolches alles wohl mit einander ſieden. Letzlich wirff ein gut Theil Butter darein, richte dieſe Brüh in die Mitte der Schüſſel, lege denn die abgetrockneten Tauben auf den Rand der Schüſſel herum und trag es auf.

Auf eine andere Art.

Zerſchneide die Tauben in vier Theil, ſalze und würze ſie, dunke ſie in einen guten Theil Teig, wie zu den Aepfel-Küchlein, oder beſtreue ſie mit Mehl, bache ſie ſchön hell-braun heraus und mache eine gute Brüh darüber.

Tauben mit Birn.

Koche die Tauben in Waſſer und Salz, nimm ein Seidlein Wein, thu geſchnittene Birn hin-

hinein, auch Butter, Saffran, Zucker, Corinthen und geriebene Semmel. Lege die Tauben darein, und laß ſie vollends gar kochen, ſtreue Zucker darüber, ſo iſt es fertig.

Tauben mit Haber-Grüz.

Nimm Waſſer, thu eine Handvoll Haber-Grüz hinein, laß ſie ein wenig kochen, denn kläre ſie ab, und leg die Tauben, wenn ſie ein wenig gekochet, hinein, thu hiezu groſſe Roſin, Peterſilien-Wurzel, Butter, Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, Salz, laß es vollends gar kochen, und richt es an.

Gebachene Hühner und Tauben.

Wenn die Hühner und Tauben zergliedert seynd, ſo zerklopfe die Beinlein wohl, und leg ſie über Nacht in ziemlich geſalzen Waſſer, darnach beſprenge ſie mit gutem Eßig, und laß ſie wieder eine Weile liegen, alsdenn kehre ſie im Mehl um, und bache ſie in Schmalz, wirff ſchön grün Peterſilien in ein heiſſes Schmalz, thus gleich wieder heraus und lege es darauf, er bleibt ſchön grün.

Geſpickte Tauben mit Capern.

Mach die Tauben rein, bieg ſie zuſammen, ſchlag ſie ein wenig breit, ſpicke ſie mit groſſem Speck, beſtreue ſie mit Mehl, gieb ihnen Couleur in brauner Butter, thu ſie in eine Caſtrol-Pfanne, gieß Brüh darauf und laß ſie kochen.

Wenn

Wenn ſie bald gar ſind, ſo thu Capern, Muſcatblüh, Pfeffer und braun Mehl daran, laß es zuſamm kochen, richte es denn an, ſo iſt es gut.

Gedämpfte Vögel.

Zieh den Vögeln, wenn ſie gerupfet ſind, die Gedärme heraus, und waſche ſie ſchön, ſalze und röſte ſolche hernach ein wenig im friſchen Schmalz. Alsdenn leg ſie in ein ſtollichtes Häfelein, nimm Zucker, Triſanet und gebähtes Rocken-Brod, ſo zuvor beſonders in Wein abgeſotten und durchgezwungen worden und richt es über die Vögel in das Häfelein. Iſt dieſe Brüh zu dick, ſo gieß noch etwas Wein nach. Du kanſt auch, ſo es beliebig, ein wenig kleine ganze Weinbeerlein darein thun, oder doch an deren ſtatt des Citronen-Marks, und klein geſchnittener Citronen-Schelfen, oder auch eines Lebkuchens bedienen. Laß es ferner eine viertel Stund mit einander dämpfen, und richte es denn an.

Auf eine andere Art.

Wenn die Vögel zubereitet und geſalzen ſind, ſo röſte ſie mit klein-geſchnittenen Aepfeln und Weinbeerlein im Schmalz. Alsdenn thu ſie in ein Häfelein, gieß Wein daran, würz es mit Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muſcatenblüh: laß es eine viertel Stund dämpfen und richte ſie ſodenn an.

Vögel mit Weintrauben zuzurichten.

Bereite und röſte die Vögel, thu ſie in ein Häfelein, gieß Wein daran, ſtreue Zucker und Triſanet hinein, wirff friſche Beere von Weintrauben dazu, und laß es alles mit einander dämpfen, jedoch aber nicht zu lang, damit die Beere nicht zu weich werden. Alsdenn richte ſelbige an, und beſtreue es noch einmal mit Triſanet.

Geſottene Vögel in einer guten Brüh.

Wenn die Vögel gerupfet, ausgenommen, geſalzen und eingewürzet ſind, ſo überſiede ſie erſtlich nur ein klein wenig im Waſſer, ſeyhe es alsdenn davon, gieß ſüſſen Wein in ein Häfelein oder auch nur gemeinen Wein, denn laſſe ein wenig Butter braun werden, gieß ſie ſchön warm über die Vögel, lege ſie in den Wein, würze ſelbigen mit Ingber, Pfeffer und Negelein, laß alles zuſamm wohl ſieden, daß die Brüh bräunlicht werde und trage ſie alſo zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Wenn die Vögel gerupft und gewaſchen ſind, ſo beſtecke ſie mit Citronen-Schaalen und Zimmet, thu ſie in einen Hafen, gieß Wein und Waſſer, auch Salz und Gewürz daran und laß es ſieden. Wenn du es anrichten willt, ſo thu ein Stück Butter hinein, ſo iſt es fertig.

Allerley Wildpret in einer ſüſſen Brüh.

Beitze das Wildpret in Eßig, laß es im Waſſer und ein wenig Eßig ſieden, wirff Salz, Pfeffer und Lorbeer darein. Wenn es weich genug geſotten hat, nimm es heraus, leg es in einen ſtollichten Hafen, gieße rothen ſüſſen Wein daran. Schneide abgezogene Mandel-Kerne, und ausgekörnte Roſin, wie auch in Zucker eingemachten Citronat, Citronen und Pomeranzen-Schelfen klein, thu ſie in die Brüh an das Wildpret und laß es alles zuſamm ſieden. Alsdenn richt es in eine Schüſſel, ſtreue Triſanet und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Auf eine andere Manier.

Laß das zuvor eingepeitzte Wildpret in halb Waſſer und halb Eßig, oder in Eßig, Wein und Waſſer, wie auch der Gebühr nach geſalzen, ſieden. Wenn es nun geſotten hat, ſo nimm es aus der Brüh, leg es in einen ſtollichten Hafen, reib einen Lebkuchen, röſte denſelben ſchön trocken im Schmalz, gieß Malvaſier, und ein wenig gemeinen Wein daran, würze dieſes mit Pfeffer, Ingber, Negelein, Cardamomen und Zucker, laß es über dem Wildpret ſieden, thu auch gewaſchene Weinbeerlein, ausgekörnte groſſe Roſin, und abgezogene klein- und länglicht-geſchnittene Mandeln darein. Laß es noch eine Weile, zu-

ſamt dem Wildpret ſieden, und richte es in eine Schüſſel.

Wildpret in einer Citronen-Brüh.

Bähe einen Schnitten Rocken-Brod fein licht, thu ſolchen in ein Häfelein, gieß Wein daran, und laß ihn ſieden. Nach dieſem ſchlag ihn durch einen Seyher, gieß nochmahl Wein dazu, thu Zucker, Cardamomen und Roſen-Eßig daran, oder drucke den Safft von Citronen darein, und laß ihn über dem abgeſottenen Wildpret einen Sud thun. Wenn du es nun bald anrichten willt, ſo leg etliche Citronen-Plätz darein, und laß es noch ein wenig, aber nicht lang mehr ſieden. Alsdenn richt es an und ſtreue von Citronen klein zerſchnittene Schelfen darauf.

Wildpret in einer Limonien-Brüh.

Leg das Wildpret in Eßig, und laß es acht Tag darinn liegen. Alsdenn ſiede es in halb Eßig und halb Waſſer, aber recht geſalzen, ab: denn bähe ein gut Stück Rocken-Brod, gieß Wein, Eßig und Fleiſchbrüh daran, und laß es ſieden; hernach treib es durch einen Seyher. Iſt es zu dick, ſo gieß Wein nach. Schneide alsdenn Limonien halb würflicht und halb zu Plätzen, thu ſie in die Brüh, würze ſelbige mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatblüh, leg das abgeſottene Wildpret in einen ſtollichten Hafen, gieß dieſe zuſamm gemachte Brüh darüber, und laß es wohl

da-

darinnen ſieden. Wirff letzlich einen guten Theil Butter darein, richte es nachmahls in eine Schüſſel und ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen Schelfen darauf.

Auf eine andere Weiſe.

Das gebeitzte Wildpret ſetze in halb Fleiſchbrüh und halb Waſſer zu, thu Salz und Pfeffer daran. So es aber nicht gebeitzet worden, gieß nur allein ein wenig Eßig und Fleiſchbrüh oder nur Waſſer daran, und laß es ſieden, biß es weich iſt. Alsdenn mach in einem Pfännlein ein Schmalz heiß, röſte zwey gute Löffel voll Mehl darinnen, daß es fein bräunlicht werde. Gieß ferner gute Fleiſchbrüh in ein ſtollichtes Häfelein und thu das geröſtete Mehl, ingleichen auch Ingber, Pfeffer, Muſcatblüh und Cardamomen darein, ſchneide zwey Limonien, die eine würflicht, die andere aber zu Plätzen daran, gieß ein wenig Eßig dazu, ſetze den Hafen auf eine Glut, und laß es ſieden. Wenn es eine Weile geſotten hat, ſo wirff ein achtel Pfund Butter darein, laß ihn zergehen, verſuch es, ob es ſauer und geſalzen genug iſt. Sollte es fehlen, kan man ihm noch helfen. Nimm alsdenn das Wildpret wenn es weich geſotten hat, heraus, leg es in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, und leg die Limonien-Plätzlein oben auf das Fleiſch.

Wildpret in einer Oliven-Brüh.

Nimm einen Schnitten gebähetes Rocken-Brod, hacke Oliven, gieß Wein daran, laß es ſieden, zwing es durch, würze es mit Cardamomen, Muſcatenblüh und Pfeffer, gieß ein wenig Roſen-Eßig hinzu, zuckere es, miſche noch mehr gehackte Oliven darunter, laß es aufſieden, und richte denn die Brüh über das, auf zuvor beſagte Art *, gebeitzte und abgeſottene Wildpret.

Wildpret in einer Zwiebel-Brüh

Siede das Wildpret in Eßig und Waſſer weich, heb es nach dem Sud heraus, leg es in einen ſtollichten Hafen, gieß Eßig und Fleiſchbrüh daran, ſchähle Zwiebeln, ſchneide ſie klein und würflicht, röſte die geſchnittene Zwiebeln und ein wenig Waitzen-Mehl im Schmalz, brenn es an die Brüh über das Wildpret, ſtreu Ingber und Pfeffer darein, laß es ſieden, und richt es denn in eine Schüſſel.

Auf eine andere Art.

Beitze und ſiede das Wildpret, bähe einen oder zwey Schnitten von einer Semmel, ſchneide hernach einen Apfel und eine Zwiebel beedes klein, thu es zuſammen, und zwar das gebähete Brod klein zerbrocket in einen Hafen, gieß Wein daran, laß es ſieden. Wenn nun alles weich iſt, ſo treibe es durch einen Seyher, thu Zucker,

Triſanet, Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, Cardamomen und ein klein wenig Negelein darein, laß es ferner ſieden und richte dieſe Brüh über das Wildpret an.

Wildpret in einer ſchwarzen Brüh.

Nimm den vierten Theil einer Maas vom Schweiß eines Schweines, gieß ein Tröpflein Eßig darunter, und laß es durch einen Seyher lauffen. Röſte denn ein Waitzen-Mehl im Schmalz, daß es ſchön braun werde, laß es noch ein wenig erkühlen, gieß das Blut mit dem Eßig, und noch dazu ein Gläßlein Wein daran, ſtreu Pfeffer, Cardamomen, Negelein und Zucker darein, laß dieſe Brüh eine viertel Stund ſieden, gieß ſie über das abgeſottene Wildpret in einen ſtollichten Hafen und laß alles zuſammen noch einen Sud thun.

Wildpret im Pfeffer.

Reibe Lebkuchen und Rocken-Brod, eines ſo viel als des andern, röſte das Brod zuerſt und denn den Lebkuchen im Schmalz, gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, würze es mit Ingber, Pfeffer, Negelein und Cardamomen, zucker es auch, ſo viel es vonnöthen iſt, und laß es in einem Häfelein mit einander ein wenig aufſieden. Gieß es hernach über das abgeſottene Wildpret laß es ferner damit ſieden und richte es ſodenn an.

 Auf

Auf andere Art.

Röſte ein gerieben Rocken-Brod im Schmalz, gieß Malvaſier oder andern ſüſſen Wein daran, laß es einen Sud thun, und treib es hernach durch einen Seyher. Nach dieſem nimm geſchählte Zwiebeln und Aepfel, hacke ſie klein zuſammen und röſte es wohl im Schmalz, thu das durchgetriebene daran, würze es mit Ingber, Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Muſcatenblüh, zuckere es wohl und gieß es über ein abgeſottenes Wildpret laß ſelbiges noch einen Sud thun, richte es hernach an und ſtreue Triſanet darauf.

Noch anderſt.

Reib einen Lebkuchen, thu ihn in ein Häfelein, gieß Wein daran, miſche Zucker, Zimmet, Ingber, Pfeffer und Saffran darein, ingleichen auch ausgekörnte Roſin und gewaſchene Weinbeer, gieß ein wenig Malvaſier dazu, richte es über das abgeſottene Wildpret und belege es mit abgezogenen Mandeln.

Wildpret im Pfeffer, auf Wieneriſch.

Nimm ein Wildpret welches in Eßig mit Wachholder-Beer wohl gebeitzet iſt, ſiede ſolches im Waſſer wohl geſalzen ab. Indeſſen ſchneide Zwiebel, Aepfel und Birn zu Plätzlein, röſte es im Schmalz ziemlich braun; ſollte es aber gar zu braun werden, kan man das Schwarze ein wenig herab ſchaben. Thu ſolches in ein Häfelein, gieß ei-

einen guten ſcharfen Eßig, wie auch ein wenig von dieſer Brüh, darinn das Wildpret geſotten, daran, laß es alſo wohl mit einander ſieden: treib es hernach durch einen Seyher, würze es ſtarck mit allerley Gewürz, jedoch ohne Saffran, zucker es, und laß die zuſammgemachte Brüh in ſtetem Sud fort ſieden. Wenn nun das Wildpret weich geſotten, richte es in eine Schüſſel an, und gieß die beſchriebene Brüh darüber.

Ein Zwiebel-Braten.

Nimm einen Schöps-Schlegel, laß ihn auflöſen, waſche, wäſſere und ſiede ihn ſo lang, biß dich bedünket, daß er bald weich werden will. Alsdenn heb ihn heraus in einen ſtollichten Hafen, thu aber zuvor geriebenen Lebkuchen und Rocken-Brod, ingleichen auch klein geſchählte Zwiebeln und Birn dazu, die aber, wenn ſie groß ſind, vorher ein wenig müſſen geſotten werden. Gieß Fleiſchbrüh, Waſſer und Eßig daran, und laß alles zuſamm ferner mit einander kochen. Wenn es nun fertig und du ſelbiges bald anrichten willt, ſo thu ein wenig Birn-Safft, oder Holler-Latwergen, auch wohl ein Stücklein Butter darein. Willt du es aber nicht ſüß haben, ſo laß beedes davon. Bräune es oben mit einer Glut auf einer flachen Stürzen ſchön ab, und richte es alsdenn in eine Schüſſel. Gieß die Brüh, ſamt

den Birnen und Zwiebeln neben herum, und trag es zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Erſtlich waſche einen aufgelöſten Schöps-Schlegel, und lege ihn alſo in einen ſtollichten Hafen, daß das oberſte unter ſich komme. Gieß darnach Waſſer und ein achtel Maaß Wein-Eßig auch ſo viel Kümmel, daran, als man zwiſchen zwey Fingern halten kan. Brocke einen Schnitten gebähetes Rocken-Brod darein: wirff eine Hand voll Salz dazu, und laß alles über und über ſieden. Alsdenn reib ein wenig Pfeffer-Kuchen, thu Hönig oder auch einen guten Birn-Safft, ſamt einigen guten Birnen darein, gieß Fleiſchbrüh und Eßig dazu, laß es wacker ſieden. Eine Stund aber vor dem Eſſen, muſt du den Schlegel, zuſammt der Brüh und kleinen Zwiebeln in einen ſtollichten Hafen ſchütten, mit einer flachen Stürzen zudecken, Kohlen darauf thun, und auf den ſtollichten Hafen ſetzen, daß ſich der Schlegel ſchön abbräune. Du muſt es auch wohl ſieden laſſen, daß es eine dicklichte Brüh bekommt, das Feuer aber nicht unter den Hafen ſchühren, ſondern neben herum viele Kohlen legen, damit es recht ſieden könne.

Ein Pohlniſcher Zwiebel-Braten.

Nimm einen guten Kalbs-Schlegel, waſche, ſalze und pfeffere ihn wohl, ſtecke ihn an ei-

einen Spieß und brate ihn. Schähle indeſſen kleine Zwiebeln, und hacke ſie auf das kleinſte, thu ſie in eine Schüſſel, gieß ein wenig Fleiſch-brüh, Roſen-Eßig und etwas von der Brüh aus der Brat-Pfannen daran. Wenn nun der Schlegel gebraten iſt, ſo leg ihn in die Schüſſel zu der Brüh, ſetz es auf eine Glut-Pfanne und laß es anſſieden, ſtreue hernach Pfeffer darauf und trag es zu Tiſch.

Von Vor-Gerichten und Neben-Eſſen.

Einen wilden Schweins-Kopf zuzurichten.

Lege den wilden Schweins-Kopf, wenn er zuvor geſenget und abgeputzet iſt, in ein friſches Waſſer, reibe ihn her-nach mit einem ſaubern Ziegel-Stein wohl ab, damit das Schwarze und Unreine da-von komme. Waſche ſelbigen mit einem reinen Waſſer aus, ſtecke ihm ein paar Hände voll Salz ins Maul, und ſtopfe es wohl hinab. Leg ihn alsdenn in einen Hafen, gieß halb Waſſer und halb

halb Eßig daran, wirff noch drey guter Hände voll Salz, einen guten Theil ganzes Ingbers, Pfeffer-Körner, Muſcatenblumen, auch Lorbeer, dergleichen Blätter und Roſmarin-Zweiglein darein, laß ihn ſechs oder ſieben Stund lang ſieden, nachdem er ſtark iſt. Wenn er nun eingeſotten, ſo gieß rothen Wein daran, damit das Fleiſch ſchön roth werde, drehe den Kopf offt mit einem Löffel herum, daß er ſich nicht anlege, und laß ihn alſo gemach ſieden, er bricht ſonſt gerne auf. So er nun weich iſt, und du ſelbigen heraus nehmen willt, ſeyhe zuvor die Brüh davon ab, und ſtürze ihn denn heraus auf einen groſſen Teller. Sieh aber dabey wohl zu, daß du ihn ja nicht bey dem Rüſſel in die Höh hebſt, weil ſolchergeſtalt die beede Kiefer ausreiſſen. Wenn er denn über Nacht erkaltet, ſo leg ihn in eine Schüſſel, und gieb ihm eine Citrone oder Pomeranze ins Maul, ſtreue Blumwerk und Citronen-Plätze darauf, hänge an die Ohren Kränzlein, und ſetz ihm einen etwas groſſen Kranz oben auf.

Auf eine andere Art.

Wenn der Kopf noch nicht geputzt iſt, und du keine Mühe damit haben magſt, ſo laß ihn abſengen, abbrühen oder auch abſcheeren: ſo aber noch etwas daran geblieben, ſo ſenge ſelbiges mit einem Wachs-Licht gar leichtlich ab. Alsdenn

wird er geputzt, abgewaſchen, und in einem Keſſel oder groſſen Hafen zum Feuer geſetzt, halb Wein, halb Eßig und halb Waſſer daran gegoſſen, zuvor aber ziemlich viel Salz hinein gethan, ſtark gepfeffert und geſotten. Wenn er nun faſt fertig iſt, ſo wirff einen Stengel Roſmarin, drey Stengel Creutz-Salbey und zwey Viertel ausgeſchälte Citronen-Schelffen dazu hinein, und laß ihn ferner ſieden, biß er weich iſt: denn nimm ihn heraus auf einen groſſen Teller, und putz ihn ſauber ab. Hierauf wieder in eine Schüſſel geleget, und mit ſchönem Blumwerk hier und dar, an den Ohren aber mit verguldeten Roſmarin-Kränzlein ausgezieret, ein Kranz auf dem Kopf geſetzet, die Schüſſel mit Lorbeer-Blättern beleget, und ihm eine Citrone ins Maul gegeben.

Noch anderſt.

Erſtlich lege ihn zwey Tage in ein friſches Waſſer, daß er wäſſere, hernach ſchneide ihn hinten auf, biß zu dem Rüſſel, gleichwie einen Kalbs-Kopf. Waſche ihn aus etlichen Waſſern ſauber heraus, greif mit der Hand fein wohl hinein, daß nichts unreines in dem Maul ſtecken bleibe, miſche Salz und Pfeffer untereinander, würze den Kopf damit, ſowohl innen als auſſen ein, und laß ihn alſo zwey Tage im Salz und Pfeffer liegen. Alsdenn lege den Kopf in einen Hafen, gieß eine Maas Wein und ein und eine halbe Maas

Eßig

Eßig daran, laß es halb einſieden, verfaume ihn aber zuvor fleißig, und gieß denn wieder eine Maas Wein, eine halbe Maas Eßig daran, wirff Lorbeer nach Belieben darein, wie auch Ingber, Pfeffer, und etliche Stångel Roſmarin und friſche Lorbeer-Blåtter, laß ihn weich ſieden. Wenn er denn wohl geſotten, wird er in eine Schůſſel geleget, nach Belieben mit Blumwerk gezieret, und alſo zu Tiſch getragen.

Noch auf eine andere Art.

Lege den Kopf, wenn ſelbiger zuvor wohl abgeputzet worden, in ein Waſſer, laß ihn vier und zwanzig Stund wåſſern, und gieb ihm öffters friſches Waſſer. Nimm ihn alsdenn heraus, ſchneide ſelbigen hinten bey der Troſſel auf, waſche und putze ihn ſauber, ſpriſſel das Maul mit einem Holz von einander, daß man nachgehends eine Citrone oder Pomeranze hinein ſtecken kan, ſetz ihn in einen Keſſel, ſalze und pfeffere ihn wohl, ſtreue Negelein, Zimmet, und zwar jedes ein Loth, gröblicht zerſchnitten darein, wirff friſche oder gedörrte Citronen-Schelffen, ein wenig Wachholder-Beer, wie auch Lorbeer- und dergleichen Blåtter, ſamt etlichen Stångeln Roſmarin dazu, gieß drey Seidlein Eßig und eben ſo viel Wein, das ůbrige aber Waſſer daran, daß der Kopf wohl in der Brůh liege. Decke ihn fleißig zu, daß er nicht ausrieche. Laß

ihn wacker ſieden, und ſchüre zu dem Ende ziemlich viel Kohlen unter den Keſſel, oder um den Hafen, damit der Kopf recht über und über ſiede. Sollte nun das daran gegoſſene ſehr eingeſotten, der Kopf aber noch nicht weich genug ſeyn, ſo gieß nochmahl, nach Proportion, Wein, Eßig und Waſſer daran, und laß ihn alſo ſieden, biß er recht weich iſt, auch wenn er herausgenommen, und in ein räumliches Geſchirr geleget worden, zwey oder drey Stund liegen, damit er wohl verſehhe. Beſtecke ihn ſodenn über und über mit ganzen Negelein, und länglicht geſchnittener Zimmet, ganz tief in das Fleiſch, ingleichen auch mit abgezogenen und länglicht geſchnittenen Mandeln, aber doch nicht ſo tief wie die Negelein und Zimmet, nicht weniger nach dem Lauf der Zeit, mit Blumen, und von Citronen- und Pomeranzen-Schelffen gemachten Bögen. Auch kan man von Tragant allerley zierlich gemachte Thierlein dazwiſchen, den Jäger aber oben auf die Blätter ſetzen, und alſo eine Jägerey zugleich mit vorſtellig machen. Denn giebt man dem Kopf eine Pomeranze in das Maul, und trägt ihn in einer Schüſſel zu Tiſch.

Noch auf andere Art.

Salze den Kopf, laß ihn 6. Stund im Waſſer, in einem groſſen Hafen ſieden, darnach beſtreue ihn wohl mit Ingber, Pfeffer und Salz, leg

leg ihn auf den Roſt, laß ihn eine halbe Stund darauf braten, kehre ihn fein offt um. Alsdenn reibe einen Lebkuchen und gieß Wein daran, laß ihn ſieden, zwings durch, thu Weinbeer, Roſin, geſchnittene Mandeln, Zucker und Gewürz daran, laß wieder ſieden. Setze den Kopf auf eine Schüſſel, gieb ihm eine Pomeranze ins Maul und gieß auch Malvaſier in die Brüh.

Ein Schweins-Kopf im Salz.

Nimm zwey ſchöne halbe Schweins-Köpfe, koche ſie recht weich ohne Salz, unzerhackt. Denn nimm die Beine rein heraus, ſtreue gut Gewürz inwendig darauf: leg ein Serviette auf ein Bret, den einen halben Kopf darauf, die Schwarten unten. Wenn du den andern auch inwendig gewürzet, ſo lege ihn darüber, die Schwarten oben, und die Rüſſel einander gegen über. Die Köpfe müſſen noch warm ſeyn. Denn ſchlage das Teller-Tuch fein derb oben zu, lege wieder ein Bret und Gewicht darauf, biß es recht kalt iſt. Mache indeſſen ein Salz-Waſſer, das ein Ey träget, denn lege das Gepreßte darein. Du kanſt es an einem kühlen Ort lang erhalten, und denn Schnitten davon ſchneiden, auch Eßig darauf gieſſen.

Einen zahmen Schweins-Kopf wie einen wilden zuzurichten.

Schneide dem Schwein den Kopf ab, ſenge alsdenn denſelben, und ſo noch etwas von den Haaren daran hängen geblieben, ſo nimm ſie mit einem ſcharfen Meſſer hinweg. Beitze ſelbigen zwey Tage lang in gutem Eßig, gieß alsdenn halb Eßig und halb Wein daran. Wirff ein gut Theil Salz, zerſtoſſene Wochholder-Beer, wie auch etliche Lorbeer- und Salbey-Blätter darein, ſamt etwas gröblicht zerſtoſſenem Pfeffer, und etliche ganze Gewürz-Negelein, laß es alles znſamm ſieden, gieb aber Achtung und ſieh fleißig nach, daß der Kopf nicht zu weich werde, ſondern etwas härtlicht bleibe. Leg ihn denn auf eine Schüſſel, und beziere ſelbigen, gleich den Köpfen von wilden Schweinen.

Ein Schweins-Köpflein zuzurichten.

Putze und waſche daſſelbige, ſalze und ſiede es aber nur ein wenig in Waſſer ab. Nimm es denn aus der Brüh heraus, ſteck es an einen Spieß, beträufe es mit Schmalz und laß es alſo abbraten.

Einen Kalbs-Kopf zuzurichten.

Schneide am hintern Theil des Kopfs die Droſſel ab, daß man mit einem Koch-Löffel durchaus greifen kan. Ziehe das Blut vornen und hinten wohl heraus, waſche ihn erſt aus kalten, lege ſelbigen

hernach eine Stund lang in ein laulichts Waſſer, ſo wird er ſchön weiß. Denn ſchieb eine Hand voll Salz ins Maul, gieß ein ſiedend Waſſer daran, ſteck ihn in einen ziemlich groſen Hafen, decke eine Stürze darüber, und laß ihn drey Stunden, nachdem er groß iſt, darinnen ſieden. Wenn er denn aus dem Hafen heraus genommen worden, ſo waſche ihn mit einem ſaubern Tüchlein ab, ſtich das ſchwarze aus den Augen, nimm das Haar von Maul und Ohren hinweg, ſetz ihn auf einen Roſt, ſchmiere ihn mit Butter, und ſchaffe, daß er bey einem hellen Feuerlein abbräune: ſtreue alsdenn auf die Kienbacken Salz und Ingber. Oeffne oben den Hirn-Schedel ein wenig, ſtreue Ingber allein auf das Hirn, und trag ihn zu Tiſch. Willſt du, ſo kanſt du auch dieſe Brüh darüber machen. Schneide einen Speck kleinwürflicht, laß ihn in einem Pfännlein zergehen, daß die Grieben fein gelb bleiben. Seyhe das Fette davon, gieß hingegen ein wenig Eßig und Fleiſchbrüh daran, ſtreue Ingber und Pfeffer darauf, und laß es zuſamm aufſieden. Oder: du kanſt an ſtatt des Specks, ein geriebenes Rocken-Brod im Schmalz röſten, und mit Gewürz in Fleiſchbrüh, Eßig und ein wenig Wein aufſieden laſſen. Denn ſetze den Kopf in eine Schüſſel und richte die Brüh darüber, oder gieß ſie neben hinein. Ingleichen mag man auch eine Citronen-Brüh darüber machen. Oder: Nimm Zwiebeln,

ha-

hacke ſie klein, röſte ſie im Schmalz, gieß Fleiſch-brüh und Eßig daran, würze ſie mit Ingber, Pfeffer, auch nach Belieben, mit Negelein, thu ein wenig geröſtetes Semmel-Mehl, und ſo es gefällig, etwas klein geſchnittene Mandeln, Roſin und Weinbeer daran. Laß alles untereinander aufſieden und richte ſie über den Kopf.

Einen Kalbs-Kopf mit ſeiner Haut zuzurichten.

Brühe einen Kalbs-Kopf, daß die Haare alle herab gehen, und die Haut ſchön weiß ſiehet, womit die Metzger am beſten umzugehen wiſſen. Wäſſere und waſche ihn auf das reinlichſte, ſetze ſelbigen in einem ſiedenden Waſſer zu. Wirff ſo viel Salz darein, als nöthig, und laß ihn denn ferner ſieden, wie einen andern Kalbs-Kopf ohne Haut. Wenn es denn fertig, ſo trockne ihn entweder auf dem Roſt ab, oder mache alſo unabgebräunet, eine Milchram- oder Speck- oder aber eine gelbe und ſaure Brüh darüber, nach Gefallen.

Einen Kalbs-Kopf mit Auſtern.

Wenn der Kalbs-Kopf wohl gereiniget und gewaſchen, ſo koche ſelbigen in einem Keſſel in weiſſen Wein und Waſſer, und wenn er mürb worden, ſo ſchneid die eine Helffte des Kopfes in kleine Stücklein, thu hernach etliche Auſtern, Muſcatenblüh, ein wenig Auſtern-Brüh, inglei-

chen etliche Sardellen zuſamm in eine Schüſſel, und mach eine Fleiſchbrüh, mit Eyerdottern vermenget, darüber, decke es mit dem andern halben Kopf zu, und trag es zu Tiſch.

Einen gebratenen Kalbs-Kopf zuzurichten.

Man nimmt einen ſchönen weiſſen Kalbs-Kopf, wäſcht ihn aus etlichen Waſſern ſauber aus, alsdenn wird er in Waſſer und Salz nur überſotten. Denn nimmt man ihn aus dem Waſſer, darinnen er geſotten hat, macht ein klein Loch bey dem Hals in die Hirnſchalen, daß man das Hirn ausnehmen könne, thut die Adern und Haut von dem Hirn, zerrühret ſolches, miſchet ein weiſſes im Schmalz geröſtetes Brod, wie auch Roſin, Mandeln und Weinbere darunter, ſchlägt Eyer daran, und füllet es in den Kopf, bindet ihn zuſammen, ſteckt ihn an den Spieß, und ſchmieret ihn immerzu mit Butter. Auf die letzt kan er mit weiſſen oder geriebenen Rocken-Brod beſtreuet werden. Es muß dieſer Kopf zwey oder zwey und eine halbe Stund aufs längſte braten. Wenn er denn fertig iſt, wird er in eine Schüſſel geleget, und ihm in die Augen und in das Maul Lorbeer- oder Roſmarin-Sträußlein geſteckt und zu Tiſch getragen.

Einen Kalbs-Kopf kalt zu verſpeiſen.

Wenn der Kalbs-Kopf ſauber gewaſchen iſt, ſo ſetze ihn im Waſſer, Wein und Eßig, eines

nes ſo viel als des andern, zum Feuer, thu Salz, zerſchnittenen Ingber, Muſcatenblüh, Cardamomen, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blätter, Roſmarin und Tymian daran. Laß dieſes alles mit dem Kopf ſieden. Wenn er den weich iſt, ſo laß ihn in der Brüh, darinnen er geſotten hat, erkalten. Will man ihn auftragen, ſo wird er aus der Brüh genommen, aufrecht in eine Schüſſel geſtellt, in das Maul und in die Augen grüne Sträußlein geſteckt, und der Rand der Schüſſel von kleinen Schälgen mit allerhand gefärbtem Eßig, Senff, Eßig-Kimmerlingen, auch grünen Blättern gezieret.

Ein Lamms-Geiß-oder Ziegen-Köpflein zu braten und zu bachen.

Ein Lamms-Geiß-oder Ziegen-Köpflein kan man auch ganz auf dieſe Manier zubereiten, ſieden und abbräunen, wie den vorhin beſchriebenen Kalbs-Kopf, mit oder ohne Brüh. Will man aber die Lamms-oder Ziegen-Köpflein gebachen haben, ſo kan man ſolche, nachdem ſie abgeſotten ſind, ganz zerlegen, die Ohr-Bäcklein ablöſen, die Zunge ſchählen, und das Hirn auch heraus thun, denn Eyer zerklopfen, ſolche Stücke, wie auch das Hirn dadurch ziehen und heraus bachen. Oder man kan auch einen andern Teig von Mehl, Wein und Eyern dazu machen, oder ſo es mehr beliebt, Kern, an ſtatt des

Weins, nehmen, und beſagter maſſen heraus bachen.

Schaafs- oder Lämmer- Köpfe auf Engliſche Art.

Man kochet ſie in ſo viel Waſſer, daß ſie davon bedecket werden, nach Belieben, mit allerhand Gewürz, machet eine dicke Brüh daran, mit durchgeſiebten Haber- Mehl und Raum, thut etwas ſauber gewaſchene Roſin und Weinbeer daran, auch ein wenig Salz. Wenn man ſie nun anrichten will, thut man etwas Spaniſchen Wein, oder Sect und Zucker dazu.

Eine gefüllte Ochſen- Zunge.

Koch eine friſche Ochſen- Zunge, wenn ſie nun fertig, ſo ziehe die Haut davon ab, und ſchneide ſie in der Länge von einander. Mache das Mittelſte Weiche fein heraus, doch alſo, daß die Zunge ihre Form behält. Hacke alsdenn das herausgemachte Fleiſch und thu dazu geröſtetes Brod, Gewürz, auch ein paar Eyer, Citronen- Schaalen, Mandeln, Roſin und Citronat, alles nach eines jeden Belieben. Mach es unter einander, und thue es wieder in die ausgehöhlte Zunge, beſtreue ſie mit geriebenen Semmeln, und bache ſie in vieler Butter braun, mach eine dünne Weinbeer- Brüh darüber und richte ſie an.

Eine Zunge zu röſten.

Nimm eine Ochſen⸗Zunge, waſche, ſalze und ſiede ſelbige, biß ſie weich wird, lege ſie hernach in eine Schüſſel, ziehe ſie ab und ſchneids halb entzwey: doch alſo, daß ſie noch an einander hange. Wirff eine Butter in eine Pfanne, laß ſie darinn zergehen, biß ſie etwas braun wird. Lege die Zunge darein, röſte und lege ſie hernach in eine Schüſſel. Decke ſie zu, thu von der braunen Butter aus der Pfannen, darinn die Zunge geröſtet worden, darein, gieß ein wenig Citronen⸗Hollbeer⸗ oder Roſen⸗Eßig dazu, ſtreue Ingber und Pfeffer darein, laß alles zuſamm aufſieden. Gieß es denn über die Zunge, und ſtreue nochmahl Ingber darauf.

Eine geröſtete Zunge in einer Spaniſchen Brüh.

Siede eine friſche Zunge weich ab, ziehe die äuſſere Haut davon, und röſte die Zunge im Schmalz. Laß ſie denn in der Pfanne, wohl zugedeckt, von ferne beym Feuer ſtehen, daß ſie nicht erkalte, ſondern ganz lind dämpfe, und mache dieſe Brüh darüber: hacke Citronen und Limonien klein, laß ſie im Wein ſieden, treibe ſie durch einen Seyher, thu die Brüh in ein Häfelein, ſtreue Zucker, Triſanet, Pfeffer, Cardamomen und ein wenig Saffran darein, wie auch, nach Belieben, einen Löffel voll Aepfel⸗ oder

Birn-Safft: ein wenig Roſen-Eßig und Zwiebeln dazu, laß es alſo wohl zuſammen aufſieden. Schneide inzwiſchen ein achtel Pfund Mandeln länglicht, und lege ſelbige zu unterſt in die Schüſſel: denn ſie dürffen nicht mitgeſotten werden, und denn die Zunge darauf. Mache ein wenig Malvaſier in einem beſondern Häfelein heiß, miſche ein wenig Triſanet darunter, und richte ihn über die Zunge. Gieß denn die zuvor beſagte Brüh von gehackten Citronen darüber, und beſtreue den Schüſſel-Rand mit Zucker und Triſanet. Belege die Zunge mit klein geſchnittenen Citronen-Schelffen, und trage ſie zu Tiſch.

Eine geröſtete Zunge in einer Capern-Brüh.

Laß die Zunge zwey oder drey Tag im Salz liegen, oder aber koche ſie gleich friſch ab, und laß ſie wie ein Rindfleiſch ſieden. Schähle denn, wenn ſie weich iſt, die äuſſerſte Haut davon ab, mach ein viertel Pfund Schmalz in einer Pfanne heiß und röſte die Zunge darinnen, aber nicht gar hart. Wende ſie zum öfftern in der Pfanne um, und leg ſie denn in eine Schüſſel. Nimm alsdenn ein anders Pfännlein, gieß eine gute Fleiſchbrüh darein, thu etwas Pfeffer, Jngber, Muſcatenblüh, Zucker und ein gut Stück Butter und Capern dazu, laß alles zuſamm einen Sud thun und gieß es über die Zunge.

Eine geröſtete Zunge in einer Pohlniſchen Brüh.

Die Zunge wird auf zuvor beſagte Art geröſtet, und denn nachfolgende Brüh darüber gemacht: Schneide kleine Zwiebeln würflicht, röſte ſie ein klein wenig im Schmalz, drucke ſelbige wohl heraus und wirff in eben dieſes Schmalz ein paar Löffel voll Mehl, laß es gleichfalls darinnen röſten, gieß denn ein wenig Fleiſchbrüh darein, laſſe ſie mit dem Mehl aufſieden, wirff die geröſtete Zwiebeln auch dazu, ſtreue Pfeffer, Muſcatenblüh, Jngber und etwas Saffran darein, gieß ein klein wenig Eßig dazu, laß alles zuſamm ferner ſieden und gieß es über die im Schmalz geröſtete Zunge.

Eine gebeitzte Zunge zu braten.

Laß die Zunge ſo lang in Eßig beitzen, biß ſich die Haut von ſelbiger abziehen läſſet. Spicke, ſalze und pfeffere ſie hierauf ein wenig, thu Schmalz in eine Brat-Pfanne, und laß ſie alſo in einen Bach-Oefelein braten, drücke aber gegen die Letzte Citronen-Safft darein. Wenn ſie denn fertig, ſo leg ſelbige in eine Schüſſel, gieß die Brüh aus der Brat-Pfanne darüber und beſtreue ſie mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen.

Eine gebratene Zunge auf andere Art.

Siede die Zunge weich, ziehe die äuſſerſte Haut davon ab und bräune ſie auf einem Roſt.

Stoß indeſſen abgezogene Mandeln mit ein wenig Wein und Fleiſchbrůh ab, ſchůtte ſolches in ein Håſelein, gieß noch ein wenig Saffran und Zucker darein, miſche auch, nach Belieben, etwas von kleinen Weinbeerlein darunter, brenne, ſo du willt, ein Ståublein Mehl darein, und laß es alles zuſamm wohl ſieden, daß die Brůh nicht zu dick und nicht zu důnn werde. Lege denn die abgebråunte Zunge in eine Schůſſel und richte die Brůh darůber.

Eine geſottene Zunge in Green oder Meer-Rettig.

Ziehe Mandeln ab, ſtoß ſie klein, reib einen Green und miſche die abgeſtoſſene Mandeln darunter. Streue, nach Belieben, ein wenig Muſcatenblůh und Jngber darein, gieß eine halbe Maas Fleiſchbrůh daran, und laß alles zuſamm einen Sud thun. Wenn denn die Zunge weich geſotten, und die åuſſerſte Haut abgezogen worden, ſo leg ſelbige halb entzwey geſchnitten in eine Schůſſel, richte obige Brůh mit dem Meer-Rettig darůber und trage ſie zu Tiſch.

Eine friſche, oder auch eingeſalzene und abgeſchwelckte Zunge auf andere Art abzuſieden.

Laß eine ſolche Zunge genugſam ſieden, alsdenn ſchneide ſelbige zu Plåtzen, denn röſte ein wenig Mehl in einem Pfånnlein etwas braun

und brenne es über die Zungen-Plätze, ſo bereits in eine Schüſſel geleget ſind. Würze ſie ferner mit Pfeffer und Negelein, gieß Wein und Eßig mit ein wenig Butter daran, und laß alles zuſamm aufſieden; denn ſtreue würflicht geſchnittene Citronen-Schelffen darauf, und beziere ſie mit dergleichen Plätzen.

Eine geräucherte Zunge zu kochen.

Dieſe wird fürnemlich mit warmen Waſſer abgerieben, gewaſchen, und über Nacht darinn liegen gelaſſen, zumal, ſo ſie was hart geſalzen iſt. Denn ſiede ſelbige ab, biß ſie weich wird, und die grobe Haut ſich herab ziehen läſſet. Schneide ſie hierauf in der Mitte alſo voneinander, daß ſie an dem hintern drüßigten Theil ganz und aneinander bleibe. Denn lege ſie entweder allein, oder aber zu einem Stück Fleiſch, oder auch einigen Hühnern und Capaunen, welche wie ebenfalls das Fleiſch, bereits zuvor abgeſotten worden, in eine Schüſſel, und richte einen mit Fleiſchbrüh angemachten Green darüber.

Eine Lamms-Zunge zuzurichten.

Zuvor ziehe ihr, wenn ſie gekocht, die obere Haut biß auf den Schlund ab, hernach ſpalte ſie von einander, und ſtreue gerieben Brod und Salz darüber. Lege ſie alsdenn auf einen Roſt, und wenn ſie auf einer Seite braun iſt, wende ſie um, und beſtreue ſie wiederum. Unterdeſſen

biß

biß ſie geröſtet wird, mache eine Brüh von Weinbeer-Safft und Fleiſchbrüh um ſolche darüber zu gieſſen.

Kalbs- Lamms- und Schweins-Zünglein zuzurichten.

Dieſe kleinere Zünglein ſiede ebenfalls ab, biß ſie weich ſind, und du die obere Haut davon abziehen kanſt. Denn bräune ſie entweder auf einem Roſt ab, oder röſte ſie im Schmalz, wie die zuvor beſchriebene Ochſen-Zungen, mache auch eben dergleichen Brühen darüber, oder trage ſie auch kalt zum Salat zu Tiſch.

Kälber- oder auch Schweins-Zünglein, gegeſpickt, am Spieß zu braten.

Uberſiede ſie zuerſt im Waſſer, denn ziehe ihnen die äuſſerſte grobe Haut ab, ſpicke ſie hernach mit länglicht geſchnittenem Speck. Biege ſie etwas in die Krümme, und ſtecke ſie alſo an den Spieß, daß derſelbe hintere Theil hinein, und vornen, ohnweit der Spitze, wieder heraus gehe. Sodenn beträuffe dieſelbe, und laß ſie vollends braten. Inzwiſchen mache eine Brüh von halb Eßig und halb Wein zuſammen, zuckere ſie nach Belieben, ſtreue Muſcatblüh und etwas Negelein darein, laß ſodenn alles zuſamm ſieden, und richte dieſe Brüh über die gebratene Zünglein an.

Ein Ochſen-Hirn zuzurichten.

Nimm ein Ochſen-Hirn, waſche ſelbiges reinlich aus dem Waſſer, leg es in eine Schüſſel, gieß warmes Waſſer darüber, und putze es fleiſſig ab, damit das blutige Häutlein und die Aederlein davon kommen. Leg es denn ferner in einen ſtollichten Hafen, gieß eine gute Fleiſchbrüh daran, ſtreu Pfeffer und Jngber darein, laß alles eine gute halbe Stund ſieden. Wenn es geſotten hat, ſo nimm das Hirn aus der Brüh, ſchneide Plätzlein daraus, wie von den Brieſen, thu es nochmahl in dem ſtollichten Hafen, und gieß ein wenig friſche Fleiſchbrüh daran, thu Pfeffer, Jngber, Muſcatblüh, Schmalz oder Butter dazu, laß es wohl aufſieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde. Richte alles ſodenn an, und ſtreue zuletzt noch ein klein wenig Jngber oben darauf.

Auf eine andere Art.

Bereite das Ochſen-Hirn, wie oben gedacht. Gieß ſo viel Eßig in eine Pfanne, daß er im Sud über das Hirn gehe. Wirff ein Händlein voll Salz in den Eßig, und laß ihn ſieden. Leg mitten in dem Sud das Hirn hinein, daß es wohl über und über ſiede, damit das Hirn etwas körnicht werde. Alsdenn ſeyhe den Eßig herab, doch nicht allen, ſondern laß ein wenig in der Pfanne. Streue Jngber, Muſcatenblüh und ein wenig Cardamomen darein, wirff ein gut Stück Butter

ter dazu, und laß es nochmahl einen Sud aufthun. Schütt es denn in eine Schüſſel, ſchneide Eyer-Brod würfflicht, röſte es denn im Schmalz und brenne ſolches auf das Hirn. Iſt aber des Schmalzes zu viel daran, ſo gieß es herab, damit es nicht zu fett werde.

Noch auf eine andere Art.

Wäſſere und putze das Hirn, leg ſelbiges in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh und Eßig daran, brenne ein wenig Mehl darein, ſtreue auch Negelein und Pfeffer darauf, laß ſolches wohl, und zuletzt ein Stücklein Butter mit aufſieden.

Ein gefülltes Ochſen-Hirn.

Bereite bekannter maſſen das Hirn, laß ſelbiges in der Fleiſchbrüh abſchüpfen, hacke es ganz klein, röſte Semmel-Mehl im Schmalz, miſche Weinbeer, Roſinen, wie auch geſchnittene und abgezogene Mandeln darunter. Salze es ein wenig, würze es mit allerhand gutem Gewürz, abſonderlich mit Zimmet und Zucker, ſchlage Eyer, ſo viel als nöthig daran: denn dieſe Füll muß ein wenig dünn ſeyn, rühre alles wohl durch einander, fülle es in ein Netz, nehe ſolches zu, und bach es in einer Pfanne.

Ein gebachenes Ochſen-Hirn.

Säubere das Hirn auf das ſchönſte, ſetze ſolches in halb Wein halb Waſſer zu, laß es ſieden,

ſieden, biß es ſchön körnicht wird. Salze und nimm es aus der Brüh heraus, ſchneids zu Plätzen, ziehs durch ein zerklopftes Ey, bachs aus einem Schmalz, mache eine gute ſüſſe Brüh darüber von geſchnittenen Mandeln, Weinbeeren und Roſinen. Wie wohl man auch eine Zimmet-Brüh darüber machen, oder auch alſo trocken gebachen zu Tiſch tragen kan.

Einen Ochſen-Magen zu kochen.

Schneide den Magen neben wo er ſchmal iſt, auf, reinige, waſche und ſetze ihn im Waſſer des Tags zuvor zum Feuer, laß ihn ſieden, biß er weich wird, daß man ihn eſſen kan. Seyhe alsdenn die Brüh davon herab, leg ihn auf einen irrdenen Teller, ſtreue Salz und Pfeffer darauf. Dabey iſt aber zu merken, daß man die Wammen, Wänſte und Mägen nicht gleich vom Anfang, ſondern erſt eine Stunde vor dem Anrichten ſalzen müſſe, weil ſie ſonſt gar roth werden. Nimm denn eine breite Pfanne, mach darinnen fein friſches Schmalz heis, lege den Magen hinein, daß das Krauſe unter ſich komme und röſte ihn alſo, daß die Pfanne dabey immerzu herumgeſchwungen werde. Auch muſt du zuweilen mit einem Gäbelein helffen, damit er ſich nicht anlege. Wenn er nun ſchön braun und röſch iſt, ſo lege ihn in eine zuvor warm gemachte Schüſſel, damit er nicht beſtehe, gieß aber zuvor ein

we-

wenig Schmalz unten hinein, und beſtreue ihn oben auf mit Salz und Jngber.

Ein gefüllter Ochſen-Magen.

Putze den Magen, wie oben gedacht, ſiehe aber zu, daß er nicht aufgeſchnitten, ſondern mit Vortheil umgewandt, und gleichwohl innwendig, der Gebühr nach, ausgeputzt, und ſodenn wieder umgekehrt werde, daß das Rechte heraus komme. Hierauf ſetze ihn in Waſſer zu und laß ihn nur ein wenig abſchůpfen. Indeſſen mach folgende Füll zuſammen: Nimm Peterſilien-Kraut, klaube, waſche und hacke ſolches mit etwas Mark oder Speck klein, rőſts mit einer geriebenen Semmel im Schmalz, ſchlage Eyer daran: Iſt die Füll zu dick, ſo gieß ein wenig Milch daran. Würz es mit Jngber, Pfeffer und Muſcatnuß, rührs untereinander, thu nach Belieben auch ein wenig Milchram daran, oder an ſtatt des Peterſilien-Kraut ein ſo genanntes Mayen-Kraut und Zwiebeln. Fůlle es in den Magen, nåh ihn oben zu, leg ſelbigen wieder in die Brůh und laß ihn ferner ſieden, biß er gar weich wird. Laß ihn alsdenn, wenn er heraus genommen worden, abſeyhen, rőſte ſolchen in einer Pfanne im Schmalz, daß er wohl rőſch werde, nnd trage ihn zu Tiſch.

Auf andere Art.

Nimm eine gute fette Henne, wenn die gebrühet, rein gemachet und gewåſſert iſt, ſo querle

ſechs

ſechs Eyer in einem Hafen. Thu gehackte Peterſilien, Ingber, Pfeffer, Safran und Salz dazu, gieß es in die Hennen, verknüpfe ſie oben an den Hals, daß es nicht auslaufe, und nähe ſie unten zu, beſtecke ſie mit Negelein und Zimmet, und ſtecke ſie in den Ochſen-Magen, der zuvor ſchön rein gemachet iſt. Thu dazu geſchnittene Mandeln und kleine Roſin, vernähe den Magen auch, ſtecke ihn in einen ſiedenden Topf mit Waſſer, ſalze und laſſe ihn gemach kochen, biß er gut iſt. Spick ihn denn mit Zimmet und Negelein, leg ihn in heiß geſchmelzte Butter, und laß ihn fein bräunlicht werden. Denn gieß die Butter herunter, und gieb ihn ſo, oder mach eine gute Brüh darüber.

Eine Ochſen-Wamme mit Zwiebeln.

Putze zuvörderſt die Wamme und ſchneide Stücklein daraus. Leg ſie in einen reinen Hafen, gieß Waſſer daran, laß ſelbige des Tags zuvor ſieden, decke ſie aber mit keiner eiſernen, ſondern nur erdenen Stürze zu, denn ſie wird ſonſten gar zu ſchwarz und laß ſie alſo etliche Stunden ſieden. Hernach thu ſie vom Feuer hinweg, und laß über Nacht ſtehen. Des andern Tags frühe kanſt du wieder daran gieſſen und denn ferner ſieden laſſen, biß ſie weich wird. Eine Stunde aber zuvor, ehe du die Wamme in die Brüh einmacheſt, kanſt du ſie erſt ſalzen, ſonſt wird ſie ger-

gerne roth. Wenn ſolche nun recht weich geſotten, ſo ſeyhe die Brüh herab, ſchneide die Wamme zu klein-länglichten Stücklein, thu ſie in einen ſtollichten Hafen, und mache ferner, in einer nicht gar zu groſſen Pfanne, dieſe Brüh zuſammen: Schneide Zwiebeln klein, röſte ſolche, ſamt ein paar Löffel voll Mehl, ſchön licht-gelb im Schmalz, gieß an die geröſtete Zwiebeln und Mehl eine gute Fleiſchbrüh, thu denn einen guten Theil ſauren Milchram daran, ein wenig Saffran, wie auch etwas Ingber und Pfeffer. Gieß ein wenig Eßig dazu, laß dieſe Brüh in der Pfanne nicht lang mit einander aufſieden, alsdenn gieß ſie über die eingeſchnittene Wamme in den ſtollichten Hafen und laß es alſo noch eine gute halbe Stund mit einander ſieden.

Eine Ochſen-Wamme in Peterſilien-Kraut.

Putze die Wamme, wie vorgedacht, ſchneide ſie zu viereckigten Stücklein, ſetze ſelbige im Waſſer zu, ſalze ſolche etwan eine Stunde zuvor, wenn ſie ſchier genug geſotten. Iſt ſie nun ganz weich, ſo legs auf einen erdenen Teller, laß ſie zuvor verſeyhen, nimm einen ſtollichten Hafen, thu einen guten Theil Milchram darein, wie auch Pfeffer, Ingber, Muſcatnuß und ein klein wenig Saffran. Laß ein friſches Schmalz heiß werden, und thue zwey Löffel voll Mehl darein, welches aber nicht gar lang muß geröſtet werden, damit

mit es licht und weiß bleibe. Gieß denn eine Fleiſchbrüh in das Pfännlein, wo das geröſtete Mehl iſt, rührs untereinander, und gieß es zuſamt ein wenig Eßig in einen ſtollichten Hafen. Thu etwas von zerhackter Peterſilien-Kraut hinzu, rühr die Brüh untereinander, leg die Wamme darein und laß es mit einander aufſieden. Es muß aber dießfalls nur etwa eine halbe Stund lang vor dem Eſſen dieſe Brüh daran gemachet und alſo gleich darüber gerichtet werden.

Auf eine andere Art.

Wenn die Wamme allerdings geſotten worden, ſo gieß in einen ſtollichten Hafen eine Fleiſchbrüh daran. Klaube, waſche und hacke denn ein Peterlein-Kraut klein, röſte es, vermittelſt etwas wenigs Schmalz in einer Pfanne: miſche Semmelmehl darunter, würze es mit Ingber, Pfeffer und Muſcatnuß, thu es zu der Wammen in den ſtollichten Hafen, laß alles zuſammen ſieden, ſchwinge es aber öffters untereinander, damit es ſich einen Theils beſſer vermiſche, andern Theils aber deſto weniger anlege. Wirff zuletzt ein Stücklein Butter darein, und brenne entweder würflicht-geſchnittenes, oder nur geriebenes weiſſes, jedoch aber geröſtetes Brod darauf.

Eine Wamme in einer Limonien-Brüh.

Putze die Wamme auf das ſchönſte, ſchneide ſelbige Stücklein weiß und ſiede ſie ab. Wenn

ſie weich geſotten hat und vorher geſalzen iſt, ſo nimm ſelbige aus der Brüh heraus, thu ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrůh daran, miſche ein wenig geriebenes Semmel-Mehl darunter, oder aber an deſſen ſtatt, ein zuvor im Schmalz eingebrenntes Mehl, ſchneide eine Limonien halb zu Plåtzlein und halb klein und würflicht, wirff ſie auch dazu hinein, würze es mit Ingber, Pfeffer und Muſcatnuß, und laß alles noch eine halbe Stund aneinander und zuletzt ein gut Stůck Butter damit aufſieden, ſo gewinnt es eine dicklichte Brůh. Eine Stund aber zuvor, ehe ſie aus der Brůh kommt, aber ja nicht eher, wird ſie geſalzen.

Eine Wamme in einer Aepfel-Brůh.

Wenn die Wamme allerdings abgeſotten und ſchön weiß iſt, ſo ſchneide ſie zu viereckigten Stůcklein, röſte ſelbige in Schmalz und lege ſie in einen ſtollichten Hafen. Denn nimm Bůrg- oder andere ſäuerlichte Aepfel, ſchähle und hacke ſie klein, miſche ſelbige unter die Wammen, röſte auch ein geriebenes weiſes Brod im Schmalz und thu es daran. Gieß denn eine Fleiſchbrůh dazu, würze und laß es eine Weile ſieden: denn richte die Wammen in eine Schůſſel, und gieß die Brůh darůber.

Eine Wamme in einer andern Brüh.

Siede die Wamme, wie bekannt, alsdenn zerſchneide ſie in Stücklein, legs in einen ſtollichten Hafen und gieß warme Fleiſchbrüh daran: würze ſie mit Jngber, Pfeffer und Muſcatnüſſen, gieß etwas wenigs Eßig zu, ſiede ſie ferner, und wenn ſie faſt fertig, ſo ſalze ſie. Jndeſſen reibe oder ſchneide weiſſes Brod würflicht, röſte es im Schmalz, richte die Wamme in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber und brenne das geröſtete Brod oben darauf.

Magenfalten oder Kuttelfleck zu kochen.

Waſche und putze ſelbige auf das allerſchönſte, abſonderlich zwiſchen den Geblätterten, daß nichts unſauberes von der ſchwarzen Haut daran bleibe; ſelbige aber kan man mit laulichtem Waſſer gar wohl herab waſchen, ſo werden ſie deſto ſchöner und weiſer. Denn waſche ſie nochmahl aus einem friſchen Waſſer: ſetze ſie nach dieſem in einem Hafen mit Waſſer zu, daß ſie ſieben Stund lang ſieden, biß ſie weich ſind. Du muſt ſie aber erſt, wie die Wammen etwan eine Stunde zuvor, ehe ſolche fertig ſind, ſalzen, ſo werden ſie auch ſchöner und weiſer. Wenn ſie eingeſotten, muß man immer warmes Waſſer zufüllen, und etwan eine halbe Stund zuvor, ehe man ſie zu Tiſch tragen will, aus dieſer Brüh heraus nehmen, in eine Schüſſel legen und wohl

verſeyhen laſſen, denn zu kleinen länglichten Stücklein zerſchneiden, in einen ſtollichten Hafen legen, Fleiſchbrüh daran gieſſen, hernach geſchählte und geſchnittene Zwiebeln und Mehl im Schmalz röſten und darunter miſchen, auch ein wenig Eßig daran gieſſen, mit Pfeffer, Ingber und ein wenig Saffran würzen, auch wenn man will, einen Milchram daran thun, ſodenn ferner ſieden laſſen und endlich anrichten.

Auf eine andere Art.

Wenn die Magenfalten allerdings geſotten ſind, ſo ſchneide ſelbige zu Stücken, thu ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß eine Fleiſchbrüh daran, nimm ſauber gewaſchen- und geklaubtes Peterſilien-Kraut und geſchählte Zwiebeln, hacke ſie untereinander und röſte es in einem Schmalz, thu es zu den Magenfalten in den Hafen, würze es auch mit Ingber, Pfeffer und Muſcatennuß und laß es alſo ſieden. Zuletzt wirff ein gut Stück Butter hinein. So es beliebig, kan man weißgeriebenes Brod darunter miſchen und mit ſieden laſſen.

Schaafs- oder Kalbs-Wänſtlein zu füllen.

Putze ſie reinlich aus, ſetzs in einem Waſſer zu, und laß ſie weich ſieden: wenn ſie nun bald weich ſind, ſo ſalze ſie. Indeſſen mach dieſe Füll zuſamm: Nimm geriebenes Eyer-Brod, thus in eine Schüſſel, ſtreue Pfeffer, Ingber,

Mu-

Muſcatnuß und ein wenig Saffran daran. Hacke Peterſilien-Kraut fein klein, mache friſches Schmalz in einem Pfännlein heiß, gieß davon an das geriebene Brod. In dem übrigen Schmalz aber röſte das Peterſilien-Kraut wohl, damit ihm der unannehmliche Geſchmack vergehe: Miſche es gleichfalls unter das geriebene Brod. Schlag vier oder fünff Eyer daran, nachdem des Brods viel iſt, gieß ein wenig kalte Fleiſchbrüh oder Milch dazu, ſalze und rühre alles wohl untereinander: es muß aber dieſe Füll nicht zu dick, auch nicht zu dünn ſeyn. Fülle ſie denn in die Wänſte hinein, ſtecke ſie oben mit einem Hölzlein zu, und lege ſelbige wiederum in eben dieſe Brüh, darinnen ſie geſotten haben: laß ſie wohl ſieden, biß du meyneſt, daß ſie durchaus geſotten haben. Denn gieß die Brüh herab, und lege die Wänſt in die Schüſſel. Mach in einem Pfännlein eine Fleiſchbrüh ſiedend, ſtreu ein wenig Pfeffer, Ingber und Muſcatnuß darein und gieß ſie über die Wänſte. Röſte hernach ein würflicht-geſchnittenes Eyer-Brod in einem Schmalz und brenne daſſelbe wohl heiß darüber. An ſtatt des Peterſilien-Kraut kan man auch Weinbeer unter die Füll nehmen.

Auf andere Manier.

Nimm fünff oder ſechs Wänſtlein, waſche und putze ſie, laß ſie vier Stund lang ſieden. Nimm hernach zwey davon und hacks zuſamt ein we-

wenig Peterſilien-Kraut wohl klein, röſts mit geriebenem weiſen Brod im Schmalz, thu es zu den gehackten Wänſten, ſchlag Eyer daran, würze und ſalze ſie. Sollte er zu dick ſeyn, ſo gieß Fleiſchbrüh und ein paar Löffel voll Milchram dazu. Mach aber die Füll nicht zu dick, auch nicht zu dünn an, und fülle ſie denn in die Wänſte, laß es noch eine Stunde ſieden, legs in einen ſtollichten Hafen, gieß eine Fleiſchbrüh daran, würze und ſchmalze ſie mit ein wenig Bach-Schmalz, oder laß zuletzt ein gut Stück Butter mit aufſieden.

Noch anderſt.

Nimm Mayen-Kraut, ein wenig Fleiſch, Speck, Majoran und Zwiebeln, hacke alles klein, röſts im Schmalz, legs in eine Schüſſel, ſchlag Eyer daran, würz es mit Jngber, Pfeffer und ein wenig Saffran, ſalze und rühre alles wohl untereinander, miſche, nach Belieben, ein wenig Semmel-Mehl darein. Wenn nun die Wänſte halb abgeſotten, ſo fülle ſelbige mit dieſem Gehäck und ſtecke ſie mit einem Hölzlein zu. Thu ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß eine Fleiſchbrüh daran, laß ſie ferner ſieden, biß ſie gar weich werden. Gieß denn die Brüh herab: wenn ſie wohl verſeyhet, ſo ſtreue Salz und Jngber darauf und röſte ſelbige im Schmalz, daß ſie ſchön gelb werden.

Auf eine noch andere Weiſe zu füllen.

Hacke von einem Kalb die Lunge und Leber wohl klein, nimm Semmelmehl, gute Milch, Eyer und klein-gehackte Zwiebeln, röſte ſolche, zuſamt ein wenig gehackten Peterſilien-Kraut, im Schmalz, und rühre alles wohl untereinander, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muſcatnuß und ein wenig Saffran und Salz. Wenn nun die Wänſte halb abgeſotten, ſo fülle dieſe gleich jetzo beſchriebene oder aber bald hernach folgende Füll hinein und ſtecks mit Hölzlein zu, legs denn wieder in die Brüh, und laß ſo lange ſieden, biß ſie weich ſind. Es kan aber auch folgende Füll hierzu angemachet werden: Brühe ein weiſſes Kraut, hacks klein, miſche Semmelmehl und klein geſchnittene Zwiebeln darunter, würz es mit Ingber, Pfeffer und ein wenig Saffran, ſchlage Eyer daran, gieß Milch und ein wenig Fleiſchbrüh dazu, rührs wohl durcheinander und füll̈s in die Wänſtlein.

Schaafs- und Kälber-Mägelein zu kochen.

Schneide die Mägelein auf, putze, waſche und ſetze ſie im Waſſer zum Feuer, laß ſie ſieden, biß ſie weich werden. Es dörfen aber die Schaafs-Mägelein bey fünff Stund, die von Kälbern aber über vier Stund nicht ſieden. Wenn ſie nun faſt weich geſotten, ſalze und nimm ſie heraus, leg ſie in eine Schüſſel, daß ſie wohl verſeyhen. Indeſſen mach in einer Pfannen ein

Schmalz heiß, und röſte die Mägelein darinnen, nimm ſie denn heraus, legs in eine Schüſſel, ſtreue Ingber darauf und mach eine dergleichen Brüh darüber, wie über die Ochſen-Mägen. Oder aber fülle ſie auf eben die Art, wie bey den Wänſtlein kurz vorher gedacht worden. Man darf ſie aber nicht aufſchneiden, wenn man ſie füllen will, ſondern nur allein mit Vortheil umkehren, daß ſie nicht zerreiſſen.

Gefüllte Kalbs-Mägen zuzurichten.

Waſche und putze die Kalbs-Mägen auf das reinlichſte; Schabe und hacke hernach ein ſo genanntes Knödlein-Fleiſch mit etwas Rinds-Mark, reibe und röſte ein weiſſes Brod im Schmalz, rühre ſelbiges unter das gehackte Fleiſch und Mark, ſalze und würze es, ſchlag Eyer daran und rühr alles wohl durch einander. Sollte dieſe Füll zu dick ſeyn, kanſt du ſie ganz leicht mit Zugieſſung etwas Fleiſchbrüh oder Milch verdünnen. Fülle ſelbige ſodenn in die Mägelein, nnd laß es gleich den vorher beſchriebenen ſieden.

Ein Kalbs-Kröß zu kochen.

Nimm das Kröß, waſche es ſauber, thu die Drüſe heraus, ſetz es im Waſſer zu und ſalz es eine Stund zuvor. Wenn es nun weich geſotten iſt, ſo richte es in eine Schüſſel an, gieß von dieſer Brüh, darinnen es geſotten hat, ein wenig darüber und ſtreu Ingber darauf. Wer

will,

will, kan ein wenig heiſſes Schmalz darüber brennen, oder einen Milchram mit ein wenig Fleiſchbrüh anrühren, Eßig und Saffran dazu thun, und wenn gegen die Letzt ein wenig Butter hinzu gethan worden, alles mit einander aufſieden laſſen und über das geſottene Kröß anrichten.

Ein Kälber-Kröß in einer Milchram-Brüh.

Wenn das Kälber-Kröß geſotten, ſo thu es in einen ſtollichten Hafen, nimm ein gut Theil Milchram, und ein wenig Semmelmehl, würze es mit Cardamomen und Pfeffer, gieß eine Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, gilb es auch. Laß es ſtark in einem Sud fort ſieden, und wirff, kurz vorher ehe du ſie anrichten willt, ein gut Stück Butter hinein.

Ein Kälber-Kröß in einer Majoran-Brüh.

Wenn ſelbiges allerdings zubereitet und faſt weich geſotten iſt, ſo leg es eine halbe Stund zuvor, ehe du es anrichten willt, in einen ſtollichten Hafen. Gieß eine Fleiſchbrüh daran, thu ein wenig geriebenes Semmel-Mehl und klein zerriebenen dürren Majoran darzu, würz es mit Pfeffer und einer Muſcat-Nuß, und laß es zuletzt mit einem Stuck Butter aufſieden.

Ein Kalbs-Kröß in Zwiebeln.

Siede ſolches weich, thu es in einen ſtollichten Hafen, ſchneide eine groſſe Zwiebel länglicht, mache ein Schmalz in einem Pfännlein heiß, röſte

ſie die Zwiebel ſchön liecht darinnen, thu ein Stäublein Mehl dazu. Gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, würz es mit Pfeffer und Muſcat-Nuß, gilb es ein wenig, laß ſelbiges in einem Pfännlein aufſieden, und gieß es denn über das Kröß in den Hafen: mach daß es ferner zuſammen ſiede, und thu zuletzt eine Butter daran.

Eine Lunge in einer Zwiebel-Brüh.

Nimm eine Kalbs-Lunge zuſamt dem Herz, waſche ſolche ſauber, ſchneide am Herz die Ohren ab, ſalze und ſetze ſie im Waſſer zu. Wenn ſie nun allerdings weich geſotten, ſo gieß die Brüh davon, und ſchneide ſie zu kleinen Stücklein: legs in einen ſtolligten Hafen, röſte eine groſſe Zwiebel, länglicht zerſchnitten, im Schmalz, miſche ſie unter die Lunge, ingleichen auch ein wenig geröſtetes Mehl. Streue Pfeffer, Ingber, Muſcat-Nuß und Saffran, gieß von der Lungen-Brüh, oder aber eine andere gute Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran. Laß alles wohl ſieden und richte es denn an.

Eine Lunge in einer Butter-Brüh.

Wenn die Lunge weich geſotten iſt, ſo ſchneide ſie zu kleinen Stücklein, lege ſie in einen ſtollichten Hafen und gieß eine gute Fleiſchbrüh daran. Nimm ſodenn ein Pfännlein, mache ein Schmalz darinnen heiß, brenn drey Löffel voll Mehl darein, oder ein geriebenes weiſes Brod, thu

thu Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, ein gut Stück Butter, und nach Belieben, gehacktes Peterſilien-Kraut darzu, laß alles mit einander über einer ſtarken Glut aufſieden, daß es eine dicklichte Brüh werde, und trag es denn zu Tiſch.

Eine Lunge in einer Kümmel-Brüh.

Wenn die Lunge weich geſotten iſt, ſo wird ſie zu kleinen Stücklein zerſchnitten. Lege ſie alsdenn in eine Schüſſel, ſtreue Salz und Kümmel darauf, brenne ein heiſſes Bach-Schmalz darüber, ſetz ſie auf eine Kohlen, gieß eine ſiedende Fleiſchbrüh daran, laß es eine Weile ſieden, und trage ſie denn auf.

Eine Lunge in einem Netz zu braten.

Nimm eine Kalbs-Lunge ſiede und hacke ſie klein, ſchütte ſelbige in eine Schüſſel, miſch eine Hand voll Weinbeere, länglicht-geſchnittene Mandeln, und ſo viel geriebenes Brod darunter, ſchlag fünff Eyer daran, würz es mit allerhand gutem Gewürz und zuckers. Schlage ſodenn die Lunge in ein Netz, mache Schmalz in einer Bratpfanne heiß, thu die Lunge darein und ſetze ſie über ein Kohlfeuer. Laß langſam braten damit ſie nicht anbrenne. Wenn ſie nun röſch iſt, ſo richts an, und trage ſie entweder ſo, oder in einer Brüh zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Schüpfe die Lunge von einem Kalb ab, ſchneide das Herz und die Droſſel davon, hacke die Lunge auf das allerkleineſte, röſte ein klar-geriebenes weiſſes Brod ſchön gelb im Schmalz, miſch es unter die Lunge. Schlage fünff oder ſechs Eyer daran, gieß etwas Kern dazu, würze es mit Pfeffer, Jngber und Muſcatenblüh und etwas weniges Salz, miſche alles durcheinander, ſchlags in ein Netz, nehe ſelbiges gehöriger Orten zu und brate ſie auf vor beſchriebene Art, in einer Brat-Pfanne.

Eine gebachene Lunge.

Siede eine Lunge ab, ſchneide ſie zu Stücklein, ziehs durch zerklopfte Eyer, und bache ſie wie Schnitten. Trags denn, entweder alſo trocken zu Tiſch, oder mach eine ſüſſe oder andere Brüh darüber.

Eine geröſtete Lunge.

Siede eine Kalbs-Lunge in halb Waſſer und halb Wein, ſalze ſie. Wenn ſie weich geſotten, ſo nimm ſie auf einen Teller heraus, ſchneids zu Stücklein, eines gröſſer als ein Finger. Indeſſen mach in einer Pfanne ein Schmalz heiß, lege die geſchnittene Lunge darein, richts denn in eine Schüſſel, und ſtreue Jngber darauf, oder mach, nach Belieben eine Brüh darüber.

Eine Kalbs-Leber zu dämpfen.

Lege die Leber in ein friſches Waſſer, waſche, häute und ſpicks: thus in einen ſtollichten Hafen, gieße Fleiſchbrüh und etwas Waſſer daran, ſalz es ein klein wenig, ſtreue Pfeffer, Jngber und geriebene Pfeffer-Kuchen darein. Laß es eine kleine Weil ſieden, ſeyhe die Brüh herab und laß es durch einen Seyher lauffen, gieſſe ſie nochmahls an die Leber. Brenne ein wenig Mehl an die Brüh, thu Negelein, Muſcatnuß und etwas wenigs Eßig daran. Setze ſie auf eine Kohlen, und laß es fernen ſieden.

Auf eine andere Art.

Waſche und häute die Leber, ſpicke und lege ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß eine Fleiſchbrüh daran, laß es ſieden und verfaumen. Wenn nun die Leber ein wenig geſotten hat, ſo ſeyhe die Brüh davon herunter, daß der Faum ganz davon herab komme. Gieß denn die Brüh wieder über die Leber, brenne ein wenig Mehl daran, und gieß etwas Wein-Eßig dazu. Würze es mit Negelein und Pfeffer, ſalz es nach Belieben, und laß ſie noch ein wenig, aber nicht gar zu lang ſieden, ſie wird ſonſt hart.

Noch auf eine andere Weiſe.

Waſche und häute die Leber, ſchneide ſie zu kleinen Plätzlein, ſtreue ein wenig Mehl darauf, röſts im Schmalz, ſeyhe denn ein wenig Schmalz

da-

davon herab. Gieß eine Fleiſchbrüh und etwas Eßig daran, würze ſie mit Pfeffer, Negelein und Salz und laß es alſo mit einander aufſieden, doch nicht zu lang, daß die Leber mild bleibe.

Eine Kalbs⸗Leber Plätzweis zuzurichten.

Waſche und häute die Leber, ſchneide dünne Plätzlein daraus, röſts im Schmalz, aber nicht lange, damit ſie nicht hart werde. Gieß einen guten Theil von der Brüh herab, und ein Gläßlein Wein daran; würz es mit Negelein, Pfeffer, Ingber und Cardamomen, ſchütte ſie zuſamt der Leber in einen ſtollichten Hafen, ſchneide eine Limonie würflicht daran, mach die Brüh, mit Zugieſſung ein wenig Eßigs, etwas ſäuerlicht, thu auch, nach Belieben, eine Weinbeer⸗Latwerge dazu, laß es in dem Hafen ein wenig zuſamm ſieden, aber ja nicht zu lang, damit ſie mild bleibe. Richts denn an, und trags zu Tiſch.

Eine Kalbs⸗Leber in einer Zwiebel⸗Brüh.

Schähle, ſchneide und röſte Zwiebeln im Schmalz: zuvor aber waſche und häute die Leber. Schneide ſelbige ebenfalls dünn, wie ein eingemachtes Fleiſch, miſche ſie unter die geröſtete Zwiebeln, laß ſie noch in etwas mit röſten, gieß ein wenig Fleiſchbrüh daran, mach es, wiewohl nicht gar lang, ferner ſiedend. Würze es mit Pfeffer, Ingber und ein wenig Negelein, ſalz es auch nach Belieben, gieb ihr, mit Hinzugieſ-

ſung

ſung etwas wenigs Eßigs, eine angenehme Säure, und richts denn an.

Eine gefüllete Leber.

Waſche, ädere und häute eine Kalbs-Leber auf das ſchönſte, hacks klein: mach ein gut Theil Schmalz in einer Pfanne heiß, röſte ein Semmelmehl oder geriebenes Eyer-Brod darinnen, miſche es unter die gehackte Leber. Sollte es aber gar zu trocken ſeyn, ſo kanſt du noch ein wenig Schmalz heiß machen, wieder erkühlen laſſen und ſodenn an die Leber gieſſen. Schlag vier oder fünff Eyer daran, nachdem die Leber groß iſt. Waſche und klaube ein gut Theil Weinbeerlein, wie auch eine gute Hand voll ausgekörnter Roſin nnd zwey oder drey Hände voll abgezogene und länglicht-geſchnittene Mandeln, rühre alles unter die Leber, würze ſie mit Jngber, Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und ein wenig Saffran, auch, ſo es beliebt, mit etwas Zimmet, zuckers nach Gefallen, ſalz es auch, aber nicht zuviel. Miſche alles, wie gedacht, wohl unter einander, thu ein paar Löffel voll Milchram darein, denn die Leber wird gar mild davon. Sollte aber dieſe Füll zu dick ſeyn, kan man mit Zugieſſung einer Fleiſchbrüh, Milch, oder auch ein wenig ſüſſen Wein, helffen. Nimm denn ein Schweins- oder Kalbs-Netz, zieh es durch ein laulicht Waſſer, breite es auf ein Bret, thu die

angemachte Füll darein, wickels mit dem Netze zu und formirs rund oder länglicht, nach Gefallen, und nehs mit weiten Stichen zu. Doch muß das Netz ziemlich lotter ſeyn, dieweil es im Braten zuſammen ſchnurret. Leg denn ein wenig friſches Schmalz in eine Brat-Pfanne und die Leber darein, oder brenne ein heiſſes Schmalz, welches noch beſſer iſt, über die Lebern, ſchieb ſie in ein Bach-Oefelein, wend es bißweilen um, und laß es eine Stund alſo ſchön lichtbraun braten. Lege ſie denn in eine Schüſſel und beſtecks, ſo du willt, mit abgezogenen länglicht-geſchnittenen Mandeln.

Eine Kalbs-Leber, wie von einem Hirſchen zuzurichten.

Häute und waſche eine Kalbs-Leber auf das reinlichſte, ſchneide ſie zu länglichten Stücklein, ſalze, pfeffere und ſchwinge ſelbige im Mehl, lege ſie in ein zuvor heiß gemachtes Schmalz, bachs heraus, legs auf eine Schüſſel, ſeyhe das Schmalz in der Pfannen von dem Trüben herab. Sollte aber jetztgedachten Schmalzes nicht viel ſeyn, kan es auch wohl daran verbleiben. Gieß denn zu dem in der Bratpfannen zurück gebliebenen Trüben ein halbes Gläßlein Wein, etwas Fleiſchbrüh und Holbeer-oder Roſen-Eßig, würze es mit Pfeffer, Cardamomen und Negelein, ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darein,

laß es alſo zuſammen in der Pfannen ſieden, damit die Brüh etwas dicklicht werde. Richte ſelbige über die Leber in eine Schüſſel, laß ſie darinnen auf einer Kohl-Pfanne noch einen Wall thun, und trucke Citronen-Safft daran.

Eine gebachene Leber.

Wenn die Leber reinlich gewaſchen und gehäutet worden, ſo zerſchneide ſelbige zu dünnen Stücklein. Salze ſie aber nicht, ſondern melbs alſobalden ein, und bache es aus Butter oder Schmalz ſchön licht heraus. Lege ſie denn in eine Schüſſel, beſtreu es mit ein wenig Salz und klein-geſchnittenen Citronen-Schelffen. Drucke auch entweder alſobald, oder aber erſt bey Tiſch, den Safft von Citronen darauf.

Auf eine andere Art.

Leg die Leber in ein Waſſer und häute ſelbige, waſche ſie ſauber heraus, und ſchneids zu kleinen Stücklein, ſtreue Pfeffer und Salz darauf und ſchwings wohl untereinander. Laß es eine Weile ſtehen. Schütte Mehl in eine erdene Schüſſel und ſchwing etliche Stücklein von der Leber wohl darinnen herum, daß ſie fein dick mit Mehl überzogen seyn. Streu auch, ſo es beliebt, ein wenig Grieß darauf, mache ein Schmalz heiß, bachs ganz gemach heraus, daß ſie fein röſch werden, und leg ſie denn in eine Schüſſel.

Auf noch eine andere Weiſe.

Waſche und häute die Leber, ſchneide breite Plätzlein, leg ſ denn auf einen groſſen hölzernen Teller, beſprengs ein wenig mit Salz und ſtreue Mehl darauf. Mach ein Schmalz in einer Pfanne heiß, bachs heraus wie einen Fiſch. Legs hernach in eine Schüſſel, ſeyhe das Schmalz aus der Pfannen, laß das Trübe darinnen, gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh daran, ſtreue, ſo es beliebt, einen Löffel voll Triſanet, oder ander gut Gewürz darein, ſchneide auch eine Limonien und wirff ſie dazu hinein, gieß Eßig hinzu, laß es alſo mit einander aufſieden und richts über die gebachene Leber.

Eine Leber mit Grieß zu bachen.

Waſche und häute die Leber, ſchneide breite Plätze daraus, etwan eines Fingers dick, ſalze und beſtreue ſie mit klaren Grieß, alsdenn bache ſie aus dem Schmalz ſchön licht-gelb heraus.

Eine gebratene Kalbs-Leber.

Schneide ſelbige zu Stücken, ſalze und würze ſie mit Pfeffer und Negelein, ſtecks an einen Spieß und brats, jedoch nicht völlig ab, ſondern lege ſie in eine Schüſſel. Hacke und röſte ein paar kleine Zwiebeln und ein wenig Knoblauch im Schmalz, ſeyhe ſolches wieder herab, und gieß davor ein wenig Eßig und Fleiſchbrüh daran. Würze es mit gutem Gewürz, ſchneide Citronen

und

und etwas Butter darein. Richte dieſe Brüh über die gebratene Leber, laß ſie auf einer Kohlen noch in etwas aufdämpfen, doch nicht lang, damit ſie nicht hart werde.

Eine ganze Kalbs⸗Leber zu braten.

Waſche, häute und ſpicke die Leber, ſalz und würz es mit Negelein und Pfeffer und brats hernach in einem Oeffelein, oder aber in einem ſtollichten Hafen, oder auch an dem Spieß. Wird ſie nun in einer Brat⸗Pfannen im Oefelein, oder in einem ſtollichten Hafen gebraten, ſo muſt du zuvor ein wenig Bach⸗ oder anderes Schmalz, ſamt Waſſer in die Brat⸗Pfannen thun, alsdenn die Leber darein legen, braten und fleiſig umwenden, damit ſie ſchön ſafftig bleibe und nicht zu hart werde. Wenn ſie nun bald fertig iſt, ſo gieß ein wenig Eßig in die Pfanne oder Hafen und laß ſie ferner braten: denn wenn man den Eßig gleich anfangs zugieſet, pfleget die Leber gar gerne hart zu werden. Willt du ſie aber an dem Spieß braten, ſo ſtecke ſie der Länge nach an, (der Spieß muß ziemlich breit ſeyn, damit ſie hafften kan) betrāuffe ſie mit heiſſem Schmalz, und jezuweilen dazwiſchen mit Butter, ſo wird ſie ſchön ſafftig. Laß ſie alſo, biß ſie fertig iſt, braten, denn legs in eine Schüſſel und gieß ein wenig Schmalz aus der Bratpfanne darüber.

Eine gebratene Leber in einem Netz.

Leg die Leber in ein Waſſer, häute und ſchneide ſie zu Stücklein, ſpicks, nimm ein Netz von einem Schwein oder Kalb, leg ſelbiges in ein Waſſer, waſche es reinlich aus, breite es auf ein Bretlein, ſtreu Salz, Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh darauf. Wickele denn ein jedes Stücklein Leber beſonders darein, umbinds mit einem Faden und laß ſie denn allgemach an einem Spieß abbraten. Beträuffs zuletzt mit ein wenig Butter, laß ſelbige ferner braten, daß ſie ſchön giſten. Ziehs denn vom Spieß herab und trags in einer Schüſſel zu Tiſch.

Gänß-Lebern zu ſieden.

Wenn die Gänß-Lebern gewaſchen und abgehäutet ſind, ſo ſpicke ſie klein und zierlich. Lege ſelbige in ein laulichtes Waſſer, damit ſie ſchön weiß werden und ſodenn in einen ſtollichten Hafen. Gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh darein, würz es mit Pfeffer, Negelein und Cardamomen, ſchneide Limonien darein. Röſte, nachdem der Leberlein viel ſind, ein halbes Kochlöffelein voll Mehl wohl braun daran: gieß etwas von Holbeer- oder Roſen-Eßig dazu, und ſo es von nöthen iſt, ſalz es ein wenig. Laß es alſo mit einander aufſieden, daß es eine dicke Brüh gewinne, jedoch auch nicht zu lang, damit die Leberlein nicht hart werden. Richts denn zuſamt der

der Brůh in eine Schůſſel und lege Limonien-Plåtzlein darauf.

Gebratene Gånß-Leberlein.

Nimm die Leberlein zuſamt dem Herzlein von einer Gans, waſche und ſpicke ſie fein klein und zierlich, ſalz und pfeffers. Laß denn ein Vogel-Spießlein warm werden, ſtecks an, betråufs ein oder zwey mahl mit heiſſem Schmalz, und brats wie die Vögel: darnach ziehs ab und ſtreue Pfeffer darauf. Willt du aber eine Brůh darůber haben, ſo nimm Rocken-Brod eines Fingers lang, båhe ſelbiges und laß es in einer Fleiſchbrůh ſieden, treibs mit Citronen-Eßig durch, thu mehr nicht, als zwey Löffel voll Zucker, ein wenig Pfeffer, Jngber und Negelein dazu. Richts in die Schůſſel, leg die Leberlein darein und drucke den Safft von Citronen darauf.

Auf andere Art.

Wenn die Gånß-Leberlein gehåutet und geſpicket ſind, muſt du ſie einſalzen und wůrzen, denn an einem Spieß abbraten laſſen: jedoch aber anfangs mit heiſſem Schmalz und zuletzt mit heiſſer Butter betråufen, auch mit geriebenen Rocken-Brod ůberſtreuen und Fleiß anwenden, daß ſie ſchön geſtig zu Tiſch getragen werden. Denn kanſt du etwas von der Butter in das Schůſſelein gieſſen und die Leberlein darein-legen.

Gänß-Leberlein zu bachen.

Schneide ſelbige der Länge nach einmahl von einander, beſprenge ſie mit Salz und Pfeffer und melbe ſie ein, doch ſo, daß ſie nicht knöckerigt werden. Mach ein Schmalz heiß, bachs ſchön licht-gelb heraus, legs in eine Schüſſel und trag ſie alſo trocken zu Tiſch. Oder aber mache dieſe Brüh darüber: Gieß das lautere Schmalz aus der Pfannen, laß das Trübe darinnen, gieß ein wenig Fleiſchbrüh uud Holbeer-oder Roſen-Eßig daran, würz es mit Ingber, Pfeffer und Cardamomen, laß es mit einander aufſieden, richts über die Leberlein und drucke den Safft von einer Citronen darauf.

Kalbs-Milzlein zu kochen.

Wenn die Kalbs-Milzlein gewäſſert und ſauber gewaſchen ſind, ſo ſetze ſie in halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh zu, ſalze ſelbige ein wenig, laß alles eine Weile ſieden. Nimm ſie denn aus dieſer Brüh heraus, entweder ganz, oder ſchneide ſelbige zu Stücklein, thu ſie in einen ſtollichten Hafen und mach eine Negelein- oder Limonien-Brüh darüber.

Kalbs-Milzlein zu füllen.

Nimm die Milzlein und ergreiffe ſie. Darnach mach folgende Füll zuſammen: hacke Peterſilien-Kraut, ſamt kleinen Zwiebeln, röſts im Schmalz, thu Semmel-Mehl und dasjenige,

was von dem Milz durch das Ergreifen heraus-kommen, darein und ſchlage Eyer daran. Iſt es zu dick, ſo hilff mit Fleiſchbrüh, fülle es durch ein Trichterlein in das Milz, thu es in einen ſtollichten Hafen, gieß ein wenig Fleiſchbrůh und Salz darein und laß es auf einer Glut genugſam braten.

Schweinene Milzlein zu braten.

Waſche ſelbige, laß ſie im Waſſer, oder halb Waſſer, halb Fleiſchbrüh nur ein wenig ab-ſieden oder ſchůpfen, nimms denn aus der Brůh wieder heraus, ſalz und pfeffers, legs auf einen Roſt, ſchmiere ſie ůberall fein fleiſig mit Butter und brate ſie alſo ſchön ſafftig ab.

Einen Ochſen-Nieren zuzurichten.

Nimm den Nieren und waſche ſelbigen, zie-he die Haut herab, leg ihn auf ein Bret, ſchnei-de breite Plätzlein daraus, beſtreue ſie mit Salz, aber nicht zu viel, laß es alſo eine Weile im Salz liegen und trockne ſie denn mit einem reinen Tuch wieder ab, ſchwinge ſie im Mehl, mach das Schmalz heiß, bachs ſchön gelb heraus, legs in eine Schüſſel, drucke Citronen darauf, beſtreue ſie ein wenig mit Pfeffer und trags alsdenn zu Tiſch. Willt du aber eine Brůh darüber haben, ſo ſeyhe das Schmalz aus der Pfannen, laß das Dicke darinnen, gieß ein wenig Holbeer-oder Roſen-Eßig und etwas wenigs Fleiſchbrůh

darzu, laß alſo alles mit einander aufſieden. Leg ein wenig klein zerſchnittenen Roſmarin darein und richts alsdenn über den gebachenen Nieren.

Einen rindernen Nieren beſonders zuzurichten.

Waſche und häute den Nieren, ſchneide ihn zu ganz dünnen Plätzen, ſalze und würze ſolchen mit Cardamomen und Muſcatenblüh. Laß in einem Pfännlein ziemlich viel Butter zergehen, ſchütte den Nieren in die Butter, thue auch ein Sträußlein Roſmarin, ſamt Champignons darein, und laß dieſes alles mit einander ſchweiſen, ſiehe aber wohl zu, daß der Nieren nicht hart wird, ſondern hübſch mild bleibt. Richt ihn denn in eine Schüſſel und trag ihn zu Tiſch.

Auf andere Art zuzurichten.

Wenn der Nieren gewaſchen und ihm die Haut abgezogen worden, wird er geſpickt, geſalzen und gepfeffert. So denn ſtecke ihn an einen Spieß, beträuffe ihn mit heiſſem Schmalz und laß ihn braten. Zuletzt gieß öffters etwas zerlaſſene Butter darauf, damit er ſchön ſafftig brate. Willt du eine Brüh darüber machen, ſo gieß zu ſolchem Ende ein wenig Fleiſchbrüh in ein Häfelein, brenne ein wenig Mehl darein, würz es mit Pfeffer, Ingber und ein wenig Muſcatenblüh, miſch etwas gar klein zerſchnittenen Roſmarin darunter, wie auch ein wenig Butter. Laß alles zuſamm aufſieden und richte es darüber an.

Ei-

Einen Kalbs-Nieren beſonders zuzurichten.

Hacke einen übergebliebenen Nieren von einem Kalbs-Braten, zuſamt dem Fetten, wohl klein; miſch einen guten Theil geriebenes Semmelmehl darunter, würz es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, ſchlag zwey oder drey Eyer daran, gieß ein wenig Fleiſchbrüh oder Milch dazu und rührs alles durch einander: lege denn dieſe Füll in ein reines Tüchlein und bind es oben feſt zuſammen. Indeſſen laß eine Fleiſchbrüh ſiedend werden, gieß, damit ſie nicht zu geſalzen ſey, etwas Waſſer dazu, häng das Tüchlein mit der Füll darein, und laß es alſo eine gute Weile ſieden, biß ſie ein wenig feſt beyſammen bleibe. Nimm denn beſagtes Tuch heraus, ſo wird die darein gebundene Füll wie ein feſter Ballen anzuſehen ſeyn. Schneide denn Plätze daraus, lege ſie in eine zinnerne Schüſſel und beſtreus mit ſcharfen Gewürze. Schneide ziemlich viel Butter darauf, gieß eine ſiedende Fleiſchbrüh darüber, laß alles auf der Kohlen noch einen Wall aufthun und trags nachmahls zu Tiſch.

Bocks-Nierlein in einer Brüh.

Wenn die Bocks-Nierlein gewaſchen ſind, ſo ſiede ſie in einer Fleiſchbrüh, ziehe die Haut herab, ſchneids zu Plätzlein, legs in ein ſtollichtes Häfelein, gieß ein wenig Fleiſchbrüh daran, brenn ein klein Stäublein Mehl darauf, würz es mit Pfef-

Pfeffer und Negelein, wirff ein gut Theil Butter darein, ſetz es auf eine Kohlen, laß es einprazeln, biß es eine dicklichte Brůh gewinnet und richte es denn an.

Gebachene Bocks-Nierlein.

Schůpfe ſelbige ab, ſchneids zu Plätzlein, ſchwings im Mehl und bachs aus Schmalz. Alsdenn drucke Citronen-Safft darauf und überſtreus mit würflicht geſchnittenen Citronen-Schelffen.

Ein Kůh-Euter zu bachen.

Nimm das Euter, waſche und leg es in einen Haſen, ſetz es zu wie ein Fleiſch, ſalze darein, und laß es einen ganzen Tag, ſollte es aber noch nicht mild ſeyn, etwas länger ſieden, biß es wohl weich iſt. Nimm es denn heraus, legs auf ein Bret und ſchneide das Schwarze und Fette, ſo an unterſchiedlichen Orten daran hänget, herab. Schneide hierauf aus dem Euter ſo viel dünne Plätzlein, als du auf einmahl bachen willt, ſalz es ein wenig, ſchwings im Mehl und bache ſie ſchön gelb heraus. Legs in eine Schůſſel und ſtreue ein klein wenig Pfeffer darauf, ſo ſind ſie recht. Das übrige aber von dem Euter kan man in der Brůh ſtehen laſſen, biß mans ebenfalls bachen mag. Alsdenn wird es nochmahl zugeſetzt, und wenn es aufgeſotten, gebachen, wie das vorige.

Ein

Ein Küh-Euter zu ſieden.

Wenn das Küh-Euter geſotten iſt, ſo ſchneide es zu Plätzlein, thus in einen ſtollichten Hafen, ſtreue geriebenes Semmel-Mehl und Majoran, wie auch Cardamomen und Muſcatenblüh darein, gieß Fleiſchbrüh dazu, laß es ſieden und richte ſolches an.

Ein Küh-Euter zu braten.

Siede das Euter weich ab, ſchneide es zu Plätzlein, beſtreue es wohl mit Salz und Pfeffer, beſtreichs mit Butter, legs auf den Roſt, brate oder bräune es ſchön ab, und iß es entweder alſo trocken, oder aber mach nachfolgende Brüh darüber: Nimm Wein, thue ein Triſanet darein, wenn es nicht ſüß genug iſt, zuckers noch ein wenig, ſtreu noch mehr Zimmet daran, gieß es darüber und laß es noch einen Wall thun.

Ein Vorhäß zuzurichten.

Nimm die zwey vördere Viertel von einem Haaſen, waſche ſie mit Wein oder Eßig wohl aus, ſeyhe hernach denſelben durch ein Tuch, und gieß ihn, wenn er gefallen, nochmahls über die Viertel vom Haaſen, daß die Brüh darüber gehe: oder aber an deſſen ſtatt einen friſchen, worunter man auch ein wenig Waſſer oder Fleiſchbrüh miſchen kan: wirff ein wenig Salz darein, und ſiede es ab. Indeſſen ſchähle Zwiebeln und einen Apfel, hacke beedes klein zuſammen und röſts im Schmalz,

Schmalz. Gieß die Brüh von dem Vorhäß daran, ſtreue zerriebenen Lebkuchen darein, würz es mit Nägelein und Zucker, gieß es über das Vorhäß und laß es alſo noch eine gute Weile ſieden, richts denn in eine Schüſſel und ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Ein Vorhäß in einer Negeleins-Brüh.

Nimm die vördern Viertel von dem Haaſen, laß ſie etliche Tag in Eßig liegen, ſalz und pfeffers, laß ſie denn mit friſchen Eßig und Fleiſchbrüh ſieden. Nach dieſem ſtreue geriebenes Rocken-Brod, ein wenig von einem dicken Pfeffer-Kuchen und Negelein darein, und laß es alſo miteinander dämpfen. Wirff, wann du es anrichten willt, ein Stücklein Butter dazu und trags denn in einer Schüſſel zu Tiſch.

Ein Vorhäß im Pfeffer.

Siede das Vorhäß und mache den Pfeffer darüber, wie ſelbiger bey dem Wildpret beſchrieben wird.

Ein Vorhäß im Pfeffer auf andere Art.

Waſche es auf das ſchönſte aus, und ſetz es in einem ſchlechten Wein zum Feuer. Reib einen Pfeffer-Kuchen, röſte ihn im Schmalz: gieß denn die Brüh von dem Vorhäß in das Pfännlein, würze es mit Ingber, Pfeffer, Negelein und Zucker, ſchneide Limonien darein, gieb ihm mit etwas wenigs Eßig eine angenehme Säure,

laß

laß es zuſammen ſieden, ſeyhe nachmahls dieſe Brüh ab, und gieß ſie, wenn das Vorhäß in eine Schüſſel geleget worden, nochmahls darüber.

Vorhäß in einer Limonien-Brüh.

Siede das Vorhäß ab, mache die Limonien-Brüh mit dem eingebrannten Mehl, wie bey dem Kalbfleiſch darüber.

Ein Vorhäß in einer Zwiebel-Brüh.

Zerleg die Viertelein, zerſchneide die Gemper oder die Brüſtlein, ſtich die Augen aus dem Kopf, waſch alles ſchön im Waſſer, oder auch in ein wenig Eßig aus. Denn ſetze es in einem ſchlechten Wein und Fleiſchbrüh zu, thu ein geriebenen Brod hinein, laß ſieden, hacke ein oder zwey Zwiebelein, röſte dieſelbe im Schmalz, brenne ſie daran, ſtreu Ingber, Pfeffer und Negelein darein, gieß ein wenig Eßig dazu, laß es ſieden, doch daß es nicht zu weich werde und eine dicklichte Brüh bekomme.

Eine junge Gans in einer Limonien-Brüh.

Nimm den Kragen, Flügel und Füſſe und brühe alſo zu erſt in einem wohl heiſſen Waſſer die Federn herab, denn laſſe es in einem kalten Waſſer eine Weile liegen, und waſche es ſauber, ſamt dem Magen, Herz und Leber. Setze ſolche in einem Waſſer zu, biß auf die Leber, und ſalze es auch. Willt du aber den Kragen füllen, ſo darfſt du ihn nicht gleich mit zuſetzen, ſondern das inn-

wen-

wendige Hals-Bein muß zuvor ſamt dem Geblüt heraus genommen, und ſowohl als der Kragen und Hals ſauber ausgewaſchen, und ſodenn das Halsbein zugleich mit den andern Sachen zugeſetzet werden. Indeſſen aber kan man unterſchiedliche Füllen anmachen, und den Gäns-Kragen mit zufüllen, wie ſelbige gleich jetzo im nachfolgenden beſchrieben werden ſollen. Wenn er nun gefüllt, kanſt du ihn auch zu oberſt zu der jungen Gans in den Hafen legen, und alſo gar mit abſieden laſſen. So bald er aber weich geſotten, ſo nimm einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh darein, ſo viel man der Brüh haben will: brenne denn im Schmalz einen Löffel voll Mehl daran, zwiere es ein wenig mit einer Fleiſchbrüh an, gieß es in die Brüh, ſtreu Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und ein wenig Ingber, auch wenn du die Brüh gelb haben willt, etwas wenigs Saffran daran, ſchneide Limonien-Plätzlein halb entzwey und halb würflicht darein. Nimm denn die junge Gans aus dieſer Brüh, darinnen ſie geſotten hat, heraus, und lege ſie in dieſe andere in den ſtollichten Hafen, laß es mit einander noch ein wenig aufſieden, und wenn du es ſchier anrichten willt, ſo wirff ein gut Theil Butter darein, laß es einen Wall mit aufthun, gieß die Brüh darüber und leg die halbirte Limonien-Plätzlein darauf.

Eine junge Gans in einer weiſen Limonien-Brüh.

Wenn die junge Gans ſchön gebrühet und geputzet iſt, ſo ſetze ſie im Waſſer zu, ſalz ſie wie ein Fleiſch, und damit ſie recht wohl geſchmack wird, ſo thue eine Blume Muſcatenblüh und eine Ingber-Zehe daran, laß es mit ſieden. Wenn ſie nun ſchier weich geſotten iſt, ſo gieß von der jungen Gans-Brüh in einen ſtollichten Hafen, ſo viel man haben will, wie auch einen Löffel voll geröſtetes Mehl darein. Würze und mache ſie allerdings zuſammen, wie die vorhin beſchriebene Limonien-Brüh, nur daß man keinen Saffran darzu thut, und an ſtatt des geröſteten Mehls, einen Weck, oder nur Broſamen davon in einer Fleiſchbrüh weich ſieden laſſe. Treibs ſodenn durch einen Seyher, würz es mit Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh, ſchneide Limonien hinein und gieß ein wenig Eßig daran, daß die Brüh etwas ſäuerlicht werde. Alsdenn wird die junge Gans noch etwas in dieſer Brüh, zuletzt aber ein Stück Butter mit aufgeſotten, und alſo zu Tiſch getragen.

Eine junge Gans in einer Zwiebel-Brüh.

Wenn die junge Gans abgeſotten iſt, ſo ſchähle und hacke indeſſen ein paar kleine Zwiebeln, röſte ſie im Schmalz. Gieß eine gute Fleiſchbrüh, ein wenig Eßig und Wein daran, würze ſelbige mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen

und etwas Saffran, ſchneide auch eine Limonien daran, und laß es alſo in einem Pfännlein einen Wall mit einander aufſieden. Wenn nun die junge Gans bald weich geſotten, ſo thu ſolche in einen ſtollichten Hafen, gieß dieſe Brüh darüber, und laß es noch ein wenig mit einander aufſieden, biß die Brůh nur in etwas einſiedet und gut wird. Alsdenn richte ſie an, und gieß dieſe Brüh wieder darůber.

Eine junge Gans in einer Aepfel-Brůh.

Nimm Aepfel, ſchneide und ſchähle ſie würflicht, röſts im Schmalz, gieß Wein daran, thu Weinbeer, Zucker, ein wenig Pfeffer, Cardamomen und Saffran dazu, laß ſie eine Weile ſieden. Wenn denn die junge Gans weich geſotten iſt, ſo lege ſie in eine Schüſſel, und gieß dieſe jetzt beſchriebene Brüh darůber.

Eine junge Gans in einer Pohlniſchen Brüh.

Nimm einen Schnitten weiſſes Brod, und bähe es, ſchähle einen Apfel, ſchneide ſolchen, wie auch eine Zwiebel klein, thu alles zuſamm in einen Hafen, gieß einen Wein daran, und laß es mit einander ſieden, biß es weich wird, denn treibs durch einen Seyher. Iſt die Brůh zu dick, kanſt du noch ein wenig Wein daran gieſſen. Alsdenn ſtreue Zucker, ein Triſanet, und ander gut Gewürz hinein, laß es alſo ferner mit einander auf-

auffieden, und richte es hernach über die abgeſottene junge Gans.

Eine junge Gans im Pfeffer.

Reibe Rocken-Brod und einen Lebkuchen, röſte beedes im Schmalz, gieß ein wenig Fleiſchbrüh und Eßig, auch, ſo es beliebt, Wein daran, zuckers nach Gefallen, und würze ſie mit gutem Gewürz. Wird die Brüh nicht braun genug, ſo kan man etwas von einer Wein-Latwerge daran thun, alsdenn ferner ſieden laſſen, und über die junge Gans in eine Schüſſel anrichten.

Einen Gans-Kragen zu füllen.

Häute und hacke das Leberlein von der Gans gar klein, und zugleich auch ein wenig Salbey, Majoran, Peterſilien-Kraut und Speck. Reibe weiſſes Brod, röſts im Schmalz, und ſchütts über das gehackte Leberlein, zuſamt dem gehackten Grünen, welches du, nach Gefallen, auch gleich ein wenig mit röſten kanſt. Rühre denn alles wohl durch einander, ſchlage ſo viel Eyer daran als nöthig, würze es mit Pfeffer, Ingber, Muſcatnuß, Cardamomen und ein wenig Saffran, und gieß eine Milch oder Fleiſchbrüh daran, wiewohl die Füll von der Milch luckerer wird. Wenn nun der Kragen, zuſammt dem Kopf, reinlich gewaſchen iſt, ſo fülle dieſe Füll hinein, binde oder nähe ihn oben zu, und laß ſelbigen ferner abſieden.

Auf andere Art.

Mache von Peterſilien-Kraut folgende Füll zuſammen: Hacke das Leberlein, wie auch ein geklaubtes Peterſilien-Kraut, röſte ein wenig Semmel-Mehl, zuſammt dem Peterſilien-Kraut im Schmalz, und rühr es unter das Leberlein. Denn ſchlage Eyer daran, würze und ſalze es ein wenig, gieß auch, ſo du willt, ein klein wenig Milch dazu, und fülle ſolches in den Kragen. Hernach wird er mit den andern Sachen, ſo lang biß er fertig, abgeſotten.

Auf eine andere Art.

Hacke das Leberlein von der Gans, einen geſchählten Apfel, und ein wenig Zwiebeln, alles zuſamm klein. Nimm denn ein geriebenes Semmel-Mehl, röſts im Schmalz, miſch es auch darunter, ſchlag ein oder zwey Eyer daran, rühr alles wohl durch einander, würz es nach Belieben, fülls in den Kragen, nnd laß ihn denn zur Genüge ſieden.

Noch auf eine andere Weiſe.

Wenn du das Leberlein gerne erſpahren, und ſolches etwan braten, und den Kragen von der Gans doch gleichwohl füllen willt, ſo nimm eine Bratwurſt, thu das Gehäck heraus, hack es ein wenig kleiner, ſtreue Pfeffer, Muſcatblüh, Ingber und etwas Cardamomen und Saffran darein, ſchlag auch Eyer daran, und gieß ein wenig Fleiſchbrüh

brüh hinzu. Wenn du willt, kanſt du auch ein wenig Semmelmehl röſten. Rühre denn alles wohl untereinander, und füll es in den Kragen. Nehe ſolchen wohl zu, daß nichts von der Füll heraus fallen kan. Wenn nun das andere bereits geſotten, ſo leg den gefüllten Kragen oben darauf, doch alſo, daß er nicht vornen her an den Sud komme, weil er ſonſt gerne aufſpringt. Wenn denn alles geſotten und weich iſt, kanſt du eine Brüh, nach eigenen Gefallen, darüber machen.

Kalbs-Füſſe in einer Milchram-Brüh.

Wenn die Kalbs-Füſſe reinlich geputzt, die Klauen herab gezogen, auch, wenn man will, die Füſſe unten aufgeſchnitten, und das lange Bein heraus genommen worden, ſo leg ſie in kaltes Waſſer, waſche und ſetzs darinnen zu, ſalze ſie wie Kalb-Fleiſch. Wenn ſie nun bald weich geſotten ſind, ſo ſeyhe dieſe Brüh davon herab, gieß in einen ſtollichten Hafen ein gut Theil Milchram und ein wenig Fleiſchbrüh, brenne etwas Mehl, ſchön lichtgelb daran, ſtreue Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh und ein wenig Saffran darein, gieb ihr mit einem Eßig eine angenehme Säure, lege denn die Kälber-Füß dazu hinein, und laß ſie auf einer Kohlen, auch, ſo es beliebt, ein Stücklein Butter zuletzt, mit aufſieden.

Kalbs-Füſſe in einer Peterſilien- oder Majoran-Brüh.

Wenn die Füſſe weich geſotten, und halb von einander geſchnitten worden, ſo lege ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß eine gute Fleiſchbrüh daran, röſte ein wenig Mehl im Schmalz, zwiere es mit einer Fleiſchbrüh in dem Pfännlein zuvor an und ſchütts an die Füſſe, würze ſie mit gutem Gewürz, thu denn gehackten Peterſilien, oder auch dürr-geriebenen Majoran daran, laß es alſo eine Weile mit einander ſieden und wirff zuletzt ein gut Stück Butter dazu hinein.

Kalbs-Füſſe in einer ſüſſen Brüh.

Lege die Füſſe, wenn ſie, jedoch nicht allzuweich, abgeſotten und halb entzwey geſchnitten worden, auf ein reines Tuch, und trockne ſie wol ab. Röſte ſie in einer Pfanne im Schmalz, ſeyhe das Schmalz zum Theil davon herab, gieß Wein und Fleiſchbrüh daran, würzs mit Ingber, Pfeffer, Saffran und ein klein wenig Muſcatenblüh, zuckers, thu auch, ſo du willt, ein wenig Triſanet, oder geſtoſſene Zimmet dazu, und laß es zuſammen ſieden.

Kalbs-Füſſe in einer ſauern Brüh.

Wenn die Füſſe allerdings im Schmalz geröſtet worden, ſo lege ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß ein wenig Fleiſchbrüh und Roſen-Eſſig daran, würz es mit Pfeffer und Negelein,

brenn

brenn ein wenig Mehl darein, laß es alſo mit einander aufſieden, richts an und trags zu Tiſch.

Kalbs-Füſſe auf beſondere Art zuzurichten.

Schneide ſechs biß acht Kalbs-Füſſe wenn ſie gebrühet in der Mitte entzwey, und ſiede ſelbige im Waſſer ziemlich weich. Schneide ſodenn das Fleiſch von den Knochen, thu ein paar Hände voll Semmel-Mehl, und das Weiſſe von drey biß vier Eyern daran. Rühre etwas wenigs von rindernem Mark, ſo zuvor klein zerhacket worden, darunter. Gieß ein wenig Kern daran, ſalze und würze es mit Muſcatenblüh, rühre alles durcheinander. Binde alles in ein reines Tuch feſt zuſammen, leg dieſes zuſamt dem Tuch, in einen Hafen mit guter Fleiſchbrüh und laß es ſieden. Nimm es ſodenn heraus, ſchneide es zu Plätzen, leg ſie in eine Schüſſel und mach folgende Brüh darüber: Nimm ein halb Seidlein Wein, wirff ein Stück Butter darein, wie auch ſo viel Zucker, als zu einem angenehmen Geſchmack nöthig, und ſo es beliebt, ein wenig Citronen-Mark. Laß alles zuſamm aufſieden und richts über obiges an.

Eine Priſade von Hecht- oder Karpfen zu machen.

Nimm einen Hecht oder Karpfen, er ſey gleich geſotten oder noch grün, thu die Gräte ſauber heraus und hacke ihn klein. Weich eine Semmel in Kern, drucks ſauber aus und hacke

ſie unter den Fiſch, thu Ingber, Muſcatenblüh und Salz daran, auch klein-geſchnittene Lorbeer-Blätter, Citronen-Schaalen, ein Stück Butter und vier Eyer, mache alles zuſammen, fülle es in ein Tuch, wie eine Wurſt und binde es zu. Laß ſie alsdenn eine halbe Stund in halb Wein und halb Waſſer, mit ein wenig Salz, ſieden, nach dieſem thu ſie heraus und laß ſie abkühlen, ziehe das Tuch davon herab, ſo iſt ſie fertig.

Auf eine andere Art.

Nimm zwey Kälber-Füſſe, fünff Capaunen-Mägen, ſamt funfzehen Schnecken, dieſes alles muß zuvor weich geſotten und alsdenn klein gehacket werden. Ferner nimm ſieben ungeſottene Capaunen-Lebern, und nicht gar ein halb Pfund friſches Fleiſch welches geſchabet werden muß, es ſey gleich Geiß-oder Kalb-Fleiſch, oder auch von einem Spanferkel. Nimm auch zwey Brieſe, ſo aber nicht viel geſchüpft ſeyn dörfen, ſondern müſſen nur ein wenig in der Brüh anlaufen: Ingleichen vier ſchön gebrühete Artiſchocken-Kerne, ein Pfund geſottene Krebſe, eine halbe Hand voll Morgeln, welche gebrühet ſeyn müſſen und etwas Ochſen-Mark. Weiche ein Eyer-Brod in Kern oder Milch, drucks aus, denn zerzupfe es und hacke dieſes alles recht klein. Thu Pfeffer, Cardamomen, Muſcaten-Nuß und Muſcaten-Blüh auch Salz, ingleichen

eine Handvoll geriebenes Brod und drey Eyer darunter, gieß ohngefehr ein halb Achtelein warme Fleiſchbrüh daran, und rühre es untereinander. Fülle es ſodenn in ein Säcklein, leg ſelbiges in eine ſiedende Fleiſchbrüh und laß es zur Genüge ſieden. Wenn ſie nun fertig, werden Plätze daraus geſchnitten und zur Auszierung gebraucht.

Auf noch eine andere Art.

Nimm ein halbes Spanferkel, ſchneide Kopf und Füſſe herab, und löſe die Beine alle auf das reinlichſte heraus, abſonderlich die Gelenke von den Vierteln, damit man ſie ſchön herausbringen könne, daß kein Fleiſch an denen Beinen bleibe, und ſelbiges doch nicht zerriſſen werde: denn die Haut und das Fleiſch muß unzerriſſen an einander hängen. Hernach nimm den breiten Theil einer Fleiſch-Parten, damit ſie nicht zu ſtark ſchneidig ſey, und klopfe oder hacke das Fleiſch an der Haut damit, doch alſo, daß es nicht durch die Haut gehe; es muß aber das Fleiſch dennoch ein wenig, wie zerhackt ausſehen. Denn nimm den halben Theil Coriander, und den andern halben Theil Pfeffer und Salz, beſtreue das Ferkelein auswendig auf das Fleiſch über und über damit. Nachmahls fange oben bey dem Hals an, und überwickle oder überrolle ſolches ganz feſt zuſammen, ſo wird es rund, wie eine Wurſt, die

Haut muß aber auswärts kommen. Denn nimm ohngefehr ſechs kleine Bretlein, ſo dünn, als etwan ein Schleiß-Holz iſt, und lege ſolche, ſo lang das zuſammengewickelte Fleiſch iſt, rings herum, binde es mit einem Bind-Faden feſt zuſammen, thu es in einen Hafen, gieß ein friſches Waſſer daran, lege auch Lorbeer-Blätter und Roſmarin-Sträußlein, etwa zuſammen ein Händlein-voll, wie auch eine geſchählte Knoblauch-Zwiebel, und eine gute Hand voll Salz darein, laß es alſo drey Stunden lang ſieden. Leg es denn heraus auf ein Bret, und laß es über Nacht im Keller ſtehen, damit es recht erkalte. Den andern Tag nimm die Bretlein wieder herab, und zerſchneide das zuſammen gepreſſte Fleiſch Plätzleinweis. Leg ſolches ſchön artig in eine Schüſſel, und ziere es mit verguldeten Roſmarin- und Lorbeer-Sträußlein aus.

Eine Priſade auf Spaniſch.

Nimm ein Spanferkelein, zieh die Haut herab, wenn es rein iſt, ſo ſchneide das Fleiſch aus den Keulen, Schulter-Blat und Rücken, hacke es fein klein. Thu Muſcatenblüh, geriebene Citronen-Schaalen, Pfeffer, Lorbeer-Blätter, ein Seidlein Spaniſchen Wein und Salz daran. Hacke es wohl durch einander, leg das Ferkelein-Fell auf ein Tuch von einander, und das gehackte Fleiſch darauf. Nimm eine gekochte Rinds-Zunge,

ſchneide ſie in dünne Scheiben, lege ſie nebſt ein paar Piſtazzien-Nüßlein auf das gehackte Fleiſch herum, wickle es denn auf, das es feſt und rund wird, binde es an beeden Enden zu, wie eine Wurſt, winde ſie in eine Serviete, binde ſie ebenfalls an beeden Enden zu, und koche ſie denn in Waſſer und Eßig.

Eine Priſade, auf Holländiſche Manier.

Wenn die Spanſau ſauber geputzt, oder ihr die Haut abgezogen iſt, ſo nimm zwey geräucherte Ochſen-Zungen, zwey Pfund Schweinen-Fleiſch, zwey Ochſen-Gaumen, drey ſchweinerne Ohren, ſiede alles und ſchneide es dünn und länglicht, ſonderlich die Ohren. Reib eine Cervelate-Wurſt darunter, würze es wohl, und fülle es feſt in die Spanſau-Haut, binde es feſt zu mit einem Spagat und dünnen Bretlein von Schindeln, ſied es, und gieb es kalt in Schnitten. Du kanſt auch ganze Piſtazzien-Nüßlein darunter nehmen.

Eine Schweins-Priſade in einem Model, auf welſche Art.

Nimm zwey ſchöne Schweins-Köpf, wäſſere ſie, und ſetze ſie zu mit Waſſer und Salz, laß ſie recht weich kochen. Denn lege ſie aus, gieß die Brüh durch einen Seyher, nimm das Fette rein ab. Schneide denn die Schwarte von den Köpfen ab, thu die Beine und alles garſtige da-

davon. Schneide das Fleiſch klein, thu es in einen Tiegel, nebſt Pfeffer, Cardamomen, Negelein, Muſcatenblüh, Citronen-Schaalen. Gieß von der klaren Brüh etwas darauf, nebſt ein wenig Wein, laß es aufkochen und wieder erkühlen. Denn nimm einen blechernen Form, wie einen Stern, oder ſonſt einen Model, die unten kleine Löcher haben, leg ſie erſt in kalt Waſſer, und ſchwenke ſie wieder aus: denn leg unten darauf Lorbeer-Blätter, ganz dünn geſchnittene Citronen-Schaalen, auch Cervelate-Würſt, eines um das andere, nicht zu dichte zuſammen, auch auf den Seiten herauf. Gieß das in den Tiegel, wenn es ein wenig verſchlagen, mit einem Löffel darauf, mache die Lücken hübſch voll, gieß von der Brüh etwas zu, ſo wird es glänzend. Leg ein Bret darauf und einen Stein, laß es ſo die Nacht über ſtehen. Denn wende es um auf ein Bret, ſchlag mit der Hand ein wenig auf die Form, und hilff an den Seiten mit dem Meſſer, daß es ganz herausgehe. Setz es denn in eine Schüſſel und ziere es mit Blumen, oder womit du will

Bratwürſte in Zwiebeln zu kochen.

Ziehe friſche Bratwürſte durch ein Waſſer, leg ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh darüber und laß ſie alſo ſieden. Wenn ſie denn eine viertel Stund geſotten haben, ſo brenne ein Löfelein voll Mehl daran,

ran, gieß ein Ingber, ein ganze kleine ... wenig Eßig dazu, ſtreu Pfeffer, ... t Theil länglicht-geſchnittene oder nen Rimpfel ... iebeln, und etwas klein-geriebe... Käs darein, laß alles zuſamm fer-ner ſieden, daß es eine dicklichte Brüh wird.

Leberwürſte auf Holländiſche Manier.

Nimm eine Schweins-Leber, koche ſie gar, und reibe ſie an einem Reibeiſen. Koch einen dicken Brey von einem halben Seidlein Milch, geriebener Semmel und einem Stück Butter. Hacke drey oder vier Pfund ſchweinen Fleiſch, ſchneide einen Speck würflicht darunter, und wenn der Brey ein wenig erkaltet, ſo rühre die Lebern ſamt dem Fleiſch darunter. Zerklopfe neun oder zehen Eyer, thu ſolche auch dazu, zu, nebſt ein wenig Salz, Pfeffer, Negelein, Muſcaten-Nuß und Blüh, alles klein zerſtoſſen, auch ein wenig Schmalz. Dieſes alles wohl unter einander gerühret in den Darm gefüllet und eine Stund kochen laſſen.

Beloniſche Würſte.

Das Fette von Schweinen, und das magere Fleiſch aus der Lenden vom Rind muß zuſammen ganz klein gehacket werden und muß eines ſo viel, als des andern ſeyn. Alsdenn ſchneide friſchen Speck, ſo noch nicht geräuchert iſt, würflicht, laß ihn ein wenig im Waſſer verquellen, thu ſolchen zu dem Fleiſch, wie auch ganzen Pfeffer, geſtoſſene Negelein, Salz und ein

we-

wenig Schaafs-Blut, alles unter einander gemiſcht und ſodenn in das Gedärm gefüllet.

Blutwürſte auf Franzöſiſch.

Hacke Zwiebeln und ſiede ſolche ein wenig im Waſſer. Hernach nimm ſolche mit dem Schaum-Löffel heraus und thu ſie unter das Blut, mit Salz, Pfeffer, Negelein und geſtoſſener Zimmet. Hierunter ſchneide kleine Stücklein Speck, und wenn alles durcheinander gemenget iſt, ſo ſtecke ſolches in die allerkleinſten Därme, denen man das Fette zuvor abgelöſet und wohl beſchabet hat. Willt du ſie aufſieden, ſo thu ſie in einen Keſſel über das Feuer und ſchüttele den Keſſel, daß ſie nicht berſten. Willt du Milch unter das Blut gieſſen, werden ſie deſto köſtlicher werden.

Brieſe oder Brößgen zu ſieden.

Nehmet die Brieſe, waſchet ſie ſauber, ſchneidet die Ohren ab, und werfet dieſelben hinweg, laſſet ein wenig von der Droſſel daran, und ſodann alles in einer Fleiſchbrüh eine halbe Stund lang ſieden, nehmet ſelbige heraus, ſchneidet ſie Plätzlein-weiß, thut es in ein ſtollichtes Häfelein, gieſſet ein wenig Fleiſchbrüh daran, würzet ſie mit Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh, laſſet ſie noch eine Viertel-Stund ſieden; Alsdann, wann man es ſchier anrichten will, thut ein Achtel Pfund Butter daran, und laſſet ſie noch ein

und andern Sud thun, daß es ein dickes Brühlein werde. Man kan auch ein wenig geriebenes Brod mit ſieden, oder auch ein Stäublein Mehl in Butter röſten und ſieden laſſen; hernach aber darf man zuletzt nicht gar zu viel Butter darzu nehmen. Wann ſie nun angerichtet werden, drucket eine Citrone darauf, und beſtreuet ſie mit dergleichen klein- und würflicht geſchnittenen Schelffen.

Brieſe in Auſtern-Schaalen.

Schneide geſottene Brieſe in kleine Stücklein, wie eine groſſe Haſel-Nuß, lege ſie in ein ſauberes Geſchirr, laſſe ein wenig friſche Butter, etwa zwey Eyer groß, ganz kühl zergehen, und gieſſe ſie daran, ſchneide ferner grüne Peterſilien, thue ſie mit Pfeffer, Salz, und Muſcatenblüh darzu, rühre es wohl unter einander; dann lege die Auſtern-Schaalen auf einen Roſt, nimm die angemachten Brieſe mit einem Löffel heraus, und fülle ſie in die Auſtern-Schaalen, laſſe ſie ein wenig braten, und trage ſie hernach zu Tiſch.

Kälber-Brieſe in Oehl mit Capern zu machen.

Siede ſie in Fleiſchbrüh, ſchneide jedes in zwey oder drey Stücklein, lege ſie in einen ſtollichten Hafen, gieſſe Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, wie auch Citronen-Mark, und dergleichen würflicht geſchnittene Schalen, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen,

momen, thue Baum-Oehl, ſamt Capern daran, und laſſe ſie ſieden. Will man dieſe Brůh dick haben, ſo kan man ein wenig Mehl in Oehl ganz weiß einbrennen, und in die Brůh thun, oder im Anrichten einen Eyer-Dottern, ſammt einem Stůck Butter in die Brůh rűhren, oder auch nur die Butter allein gebrauchen.

Brieſe in einer Sardellen-Brůh.

Siedet die Brieſe ab, ſchneidet ſolche auch Plåtzlein-weiß; indeſſen wåſſert etliche Sardellen, gråtet ſie aus, und machet ſelbige in einer Fleiſchbrůh ſiedend, biß ſie weich werden; dann zwinget ſie durch, und gieſſet dieſe Brůh an die geſchnittene Brieſe, wůrzet es auch mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblůh, gieſſet nach Belieben auch ein wenig Wein daran, laſſet ſie alſo mit einander ſieden, thut ein Stůck Butter oder ein wenig Oel daran, und laſſet es noch einen Wall damit aufthun, drucket zuletzt Citronen-Safft darein; und wann ſie in eine Schůſſel geleget ſeynd, beſtreuet ſie mit wůrflicht geſchnittenen Citronen-Schaalen.

Gebratene Kålber-Brieſe in einer Sardellen-Brůh.

Såubere die Brieſe, und ſiede ſie in Waſſer, ſpicke ſie mit klein geſchnittenem Speck, ſtecke ſie an einen hőlzernen Spieß, und binde ihn an einen gröſſern, (du kanſt auch Salbey-Blåtter

dar-

darzwiſchen ſtecken, und brate ſie ſafftig ab; Indeſſen mache eine Sardellen-Brüh, thue abgeſottene und geſäuberte Krebs-Schwänze darein, und richte ſie über die Brieſe an.

Brieſe in Stachelbeer- oder Eyer-Brüh.

Laſſet Brieſe in Fleiſchbrüh ſieden, ſchneidet ſie hernach zu Schnittlein, röſtet ſie ein wenig in Schmalz, und leget ſie in ein ſtollichtes Häfelein; machet eine Agereſt- oder Stachelbeerleins-Brüh darüber, wie über Kalbs- und Lamms-Fleiſch. Oder: Man kan es auch wie eine Fricaſſee, zuletzt mit Eyer-Dottern anrühren, und auch ein wenig Wein daran thun.

Brieſe zu bachen.

Nehmet geſottene Brieſe und Hühner-Mägelein, ſchneidet die Brieſe ſo groß als die Mägelein, ſtecket ſie Wechſels-weiß an ein Spießlein, ziehet ſie durch einen Teig von Wein und Mehl und bachet ſie alſo im Schmalz. Wann ſie gebachen, ſo ziehet das Spießlein heraus, ſchneidet ſie nach der Länge von einander, und richtet ſie zierlich in eine Schüſſel.

Brieſe in Oel zu bachen.

Siedet ſie nur ein wenig, ziehet die Haut ab, ſchneidet die Bries zu Plätzlein, beſtreuet ſie mit Salz und Gewürz, ſchwinget und kehret ſelbige in Mehl um, und bachet ſie nachmahl ſchön liecht-gelb aus Oel.

Brieſe zu füllen.

Siedet die Brieſe in Fleiſchbrüh ab, hacket ſie, zuſamt ein wenig Speck und Marck klein, thut es in eine Schüſſel, ſchlaget Eyer daran, miſchet ein wenig Semmel-Mehl, Weinbeer, ausgekörnte Roſinen, und abgezogene länglicht geſchnittene Mandeln darunter, würzet es mit ein wenig Jngber, Pfeffer, Saffran, Cardamomen und Muſcatenblüh: Schlaget dann dieſe Füll in ein Kalbs-Netz, wälchert es länglicht, wie ein Würſtlein, leget es in ein Pfännlein, thut Schmalz und Butter darzu, und laſſet es darinnen braten. Man kan auch das Semmel-Mehl zuvor röſten.

Fricadellen zu machen.

Hacke Kalbfleiſch klein, thue würflicht geſchnittenes Mark, ſamt etwas Semmel-Mehl daran, brenne Schmalz darüber, würze und ſalze es, und ſchlage Eyer daran, daß es ein dünner Teig wird, ſchneide alsdann ein Kalbs-Netz zu länglichten Stücken, einer Hand-breit, und noch einmahl ſo lang, nähe dieſe biß auf einen Theil zu, fülle das Gehäck hinein, doch nicht zu voll. Dann nähe ſie gar zu, laß halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh ſiedend werden, lege dieſe Stücke hinein, laſſe ſie eine halbe Stunde lang ſieden, mache inzwiſchen friſches Schmalz in einer Pfanne heiß, und röſte ſie ſchön licht-gelb heraus.

Fricadellen auf andere Art.

Nehmet Kalbfleiſch und Ochſen-Mark, oder Kälber-Fett, hacket es, thut Muſcaten-Blumen, Pfeffer und Salz daran, macht länglichte Fricadellen in Geſtalt eines Eyes daraus, wickelt ſie in ein Kalbs-Netz, bratet es ein wenig in Butter, thut etwas Wein, Fleiſchbrüh, Citronen-Schaalen und Gewürz daran.

Fricadellen auf eine andere Weiſe.

Hacket Kalbs-Fleiſch und Ochſen-Mark, thut Muſcaten-Nüſſe und Blumen, Pfeffer, geriebene Semmel, und etliche Eyer daran, von den Eyern aber muß das weiſſe halb zuruck bleiben, knetet es wohl durch einander, machet Fricadellen daraus, wendet ſie in den übrigen weiſſen von Eyern um, und werffet ſie in ſiedend Waſſer, laſſets gar kochen, bratet ſie in Butter, und gieſſet ein wenig Fleiſchbrüh, einen Löffel voll Wein, und etwas Gewürz daran, und laſſets in einer Schüſſel aufkochen.

Fricadellen noch anderſt.

Nehmet lang geſchnittenen Speck, bewickelt ihn mit ganzen Peterſilien, machet das gehackte, wenn es, wie erſt gemeldet, zugerichtet iſt, um den Speck und Peterſilien rund herum, gebet ihnen die behörige Form, und bereitet ſie im übrigen, wie vorgedacht iſt.

Gefüllte Fricandeaux.

Nehmet den Schenkel, oder das dicke Bein von einem Kalb, ſchneidet es in zarte Scheiben, klopfet ſie wohl mit dem Heft eines Meſſers, ſpicket ſie darauf mit Mittelſpeck, und bereitet ſie auf einen Tiſch, ſo daß das geſpickte unten iſt, bedecket ſie in der Dicke eines Thalers mit einer Fülle, welche aus einem Stück Kalbfleiſch, Rindern-Marck, ein wenig Speck und Eyern gemacht, und mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern gewürzet worden.

Wenn ſolches geſchehen, ſo rollet die Fricandeaux zuſammen, legt ſie ordentlich in eine Caſſerole mit ein wenig Speck, ſo man unten auf den Boden legt, und laſſet ſie ſo lange kochen, bis ſie umgewendet worden, und auf beyden Seiden eine ſchöne Farb bekommen.

Ziehet ſie hernach heraus, laſſet das Fett davon ablauffen, leget ſie wieder in die Caſſerole in einer Bräſe mit ein wenig Speck auf dem Boden, gieſſet Jus von Rindfleiſch daran, laſſet ſie darinnen ein wenig kochen, und machet die Brüh mit geröſtem Mehl dicklich. Macht einen Ragut von Championen darunter.

Wenn man kein Ragut dazu macht, ſo beſetzet man damit die Schüſſeln zu groſſen Vor-Gerichten. Wollet ihr ſie nicht füllen, ſo ſpicket ſie nur mit gutem Speck, und kochet ſie,

wenn

wenn ſie gekocht ſind, ſo brauchet man ſie zu nichts anders als den Rand der Schüſſeln zu beſetzen.

Geräucherte oder gedörrte Gänſe.

Die Gänſe, wenn ſie geſäubert, der Kopf, die Füſſe und Flügel abgehauen ſind, ſchneidet man in der Mitten von einander, hauet den Rückgrad heraus, ſalzet ſie etliche Tage ein, alsdenn wickelt man ſie in Papier, und hanget ſie in Rauch: doch müſſen ſie für allen nicht ſchwarz geräuchert werden. Die geräucherten Gänſe ſind ſowohl im rothen als weiſſen Köhl gut zu eſſen, wenn ſie recht geräuchert ſind. Will man aber hievon etwas recht delicates eſſen, ſo muß man ſie im Frühling, oder im Winter verſpeiſen, denn im Sommer ſind ſie ſchon zu dörr.

Hattuel von Kälber-Brieſen mit Hühner-Lebern und Speck.

Schneide die Kälber-Brieſe und Hühner-Lebern in kleine Stücke, auch kleine Scheiben Speck, ſtecke es dick zuſammen auf einen kleinen Spieß, beſtreue es mit geriebenem Brod, Pfeffer, und Salz, wende es vorher in Butter um, brate es auf den Roſt; Wenn es angerichtet wird, muß ein wenig Citronen-Safft dabey ſeyn, oder mache eine Brüh darüber.

Geräuchert Kalb-Fleiſch zu kochen.

Dieſes muß von einem guten ſtarken Kalb ſeyn und nur die Keulen oder der Schlegel, ſonſt

tauget es nicht. Wenn es halb geräuchert, iſt es ein gut Eſſen. Sonſt wird es in allem, wie das geräucherte Rindfleiſch zugerichtet.

Aepfel-Knödlein.

Hacket die Aepfel klein, röſtet ſie im Schmalz, thut halb ſo viel geriebener Semmel darzu, wie auch Weinbeerlein und klein geſtoſſenen Zucker und Zimmet, ſchlaget Eyer daran, ſo viel vonnöthen; formiret Knödlein daraus, walzet ſie im Mehl herum, bachet ſie aus Schmalz und machet dann nach Belieben eine ſüſſe Brüh darüber.

Bauern-Knödlein.

Klaubet ein darzu gehöriges Mayen-Kraut, oder allerley grüne Kräutlein, waſchet und hacket ſelbiges, ſamt einem Paar geſchählten Zwiebeln, und ein wenig Rinds-Mark oder Speck, klein, thut es zuſammen in einen Napf oder Schüſſel; laſſet indeſſen ein Schmalz, oder auch ein vom Fleiſch abgeſchüpftes Fett, und zwar dieſes recht wohl heiß werden; Wann man aber ein Brat-Schmalz gebrauchet, laſſet es nur zergehen, biß es aufhört zu ziſchen; Dann thut ungefehr zwey gute Hände voll kleinen Gries, und drey gute Hände voll Semmel-Mehl, unter das Schmalz, und röſtet es alles zuſammen, in einer Pfannen, daß es ſchön licht und gelblicht wird; Hernach thut ohngefehr nur zwey Hände voll Waitzen-Mehl in eine Schüſſel, dann wann man deſ-

deſſelben zu viel nimmt, ſo werden die Knödlein gar feſt; Schüttet das Geröſtete zu dem Mehl, rühret alles wohl durch einander, ſchlaget zwey oder drey Eyer daran, gieſſet eine gute warme Milch oder Fleiſchbrüh darzu, daß der Teig die rechte Dicke bekommt, und nicht zu flüßig auch nicht zu feſt wird, ſalzet ſelbigen, ſtreuet auch, ſo es beliebet, Ingber und ein wenig Pfeffer darunter: dann machet die Knödlein zuſammen, wie oben gedacht, und leget ſolche gemächlich in eine ſiedende Fleiſchbrüh oder Waſſer, und wann ſie nicht über ſich wollen, ſo fahret mit dem Koch-Löffel vornen im Sud in den Hafen hinab, biß auf den Boden, ſo ſteigen ſie über ſich, laſſet ſie langſam, und in allen nicht über eine halbe Stund ſieden, ſonderlich, wann kein Speck darbey iſt, ſie zerfahren ſonſt, drehet den Hafen auch offt bey dem Feuer. Wer will, kan dieſe Knödlein zuvor, ehe man ſie anrichtet, im Schmalz röſten, und alsdann die Brüh, darinnen ſie geſotten, darüber anrichten. NB. Dieſe Knödlein, ſo etwann einige derſelben übergeblieben, kan man auch halb- oder viertel-weiß zerſchneiden, und in heiſſen Schmalz ſchön heraus bachen. Sie ſind aber noch beſſer, wenn man ſie zuvor durch zerklopfte Eyer ziehet, und dann heraus bächt.

Bauern-Knödlein, auf andere Art.

Nehmet die eine Helffte Gries, und die andere geriebenes Semmel-Mehl, ſalzet und rüh-

ret es wohl unter einander; indeſſen klaubet und hacket allerley gute Kräuter, oder das bey uns alſo genannte Mayen-Kraut, zuſamt ein paar Zwiebeln, röſtet ſolches wohl im Schmalz, und brennet ſie alſo hernach zu dem Gries und Brod hinein. Wer will, kan auch weiſſes Brod würflicht ſchneiden, im Schmalz röſten, und alſo mit darunter rühren; Würzet ſie auch mit Pfeffer, gieſſet kaltes Waſſer daran, ſo viel ihr meynet zum Anfeuchten nöthig zu ſeyn, dann vom ſiedenden Waſſer zerfahren ſie gern, ſchlaget etwann drey oder vier Eyer daran, nachdem des Teiges wenig oder viel iſt. Machet dann die Knödlein zuſammen wie ſchon gedacht; Laſſet ſie in einer ſiedenden Brüh oder Waſſer ſieden, und wann man ſie angerichtet hat, brennet auch ein wenig Schmalz darauf.

Bauern-Knödlein auf eine noch andere Weiſe.

Nehmet halb Grieß und halb Weitzen-Mehl in einem Napff, zuvor aber klaubet, waſchet und hacket allerley grüne geſunde Kräutlein, und ein gut Theil Schnittlauch, oder an deren ſtatt Zwiebeln darunter, vermiſchet ſie mit dem Grieß und Mehl, ſchneidet auch ein gut Theil weiſſes Brod würflicht, röſtet ſolches, wie auch, ſo es beliebet, das Grüne und Zwiebeln im Schmalz, und ſchüttes es zu dem Grieß hinein, rühret alles wohl, unter einander, ſalzet ſie, ſchlaget zwey oder drey

Eyer daran, und machet es ferner gar mit einer Fleiſchbrüh oder Waſſer an, daß der Teig die rechte Dicke bekomme, und nicht zu lehn, auch nicht zu feſt ſeye; Alsdenn formiret Knödlein daraus, leget ſolche in ein ſiedend Waſſer, und laſſet ſolche bey anderthalb Stunden ſieden, dann richtet ſie in eine Schüſſel, ſchneidet ſie halb entzwey, gieſſet von der Brüh, darinnen ſie geſotten haben, etwas darüber, und brennet ein gut Theil heiſſes Schmalz darauf. Man kan ſie auch ganz laſſen, und ohne darauf gebrenntes Schmalz auftragen.

Bauern-Knödlein auf andere Weiſe.

Schneide ein gut Theil Zwiebeln klein, röſte ſolche im Schmalz, daß ſie weich werden; darnach gieſſe Milchraum daran, laſſe es ſieden, ſchütte in Sud ſo viel Grütz hinein, als darinnen ſieden kan, daß ein dicker Brey daraus wird, zu, ſalze es, hernach laſſe Schmalz in einem Pfännlein zergehen, tunke einen eiſernen Löffel hinein, und hebe mit ſelbigem jedesmahl ein Knödlein heraus in eine Schüſſel, ſetze ſie auf eine Kohl-Pfanne, und laſſe ſie noch ein wenig pratzeln.

Birn-Knödlein zu machen.

Schählet Birnen, ſchneidet das gute herab, hacket ſie klein, röſtet Semmel-Mehl im Schmalz, laſſet es erkuhlen, und rühret es darunter, darnach nehmet ſo viel geſtoſſene Mandeln, als der Birne geweſen ſind, und rühret ſie auch darunter

ter, zuckert ſie ein wenig, und ſchlaget zu ſechs Birnen ein Ey, ſind die Birne aber groß, ſo müſſen es zwey Eyer ſeyn, formiret die Knödlein daraus ſo groß ihr ſelber wollet, bachet ſie aus heiſſem Schmalz, und machet von Wein, Zucker und Triſanet, oder ſonſt eine ſüſſe Brüh darüber; will man aber Birne daraus formiren, ſo kan man beym herabſchneiden, den Butzen und Stiel an einander laſſen, und das zuſammen gemachte Gehäck daran drucken, alsdann mit Semmel-Mehl beſtreuen, und alſo bachen.

Knödlein von dürren Birnen, Zwetſchgen und Weixeln.

Waſche die Weixel, Birn und Zwetſchgen ſauber aus, laß ſie in Waſſer und Wein ſieden, dann löß die Kerne heraus, und hacks ganz klein, daß mans nicht kennt was es iſt, röſte geriebene Semmel, und thue ſie unter das Gehackte, auch Zimmet, Negelein, Muſcatenblüh, Zucker, geriebene Citronen-Schaalen, und zwey ganze Eyer, mache einen Teig, formire Knödlein, und bache ſie im Schmalz. Hernach lege ſie in einen Hafen, gieſſe die Brüh, darinnen ſie geſotten haben, darauf, doch nicht zu viel. Beym Anrichten muß man ſie mit eingemachten Hüfen oder Wein-Negelein beſtecken, und mit geſchnittenen Piſtazzien beſtreuen.

Brat-

Brat-Wurſt Knödlein.

Nehmet Brat-Wurſt-Gehäck, oder leeret etliche Brat-Würſte aus, hacket ſolches noch ein wenig kleiner, rühret etwas Semmel-Mehl darunter, ſchlaget Eyer daran, und rühret alles wohl durch einander; Formiret alsdann die Knödlein daraus, und leget ſie in ſiedende Fleiſchbrüh. Zu dieſen Knödlein darf man weder Schmalz noch Gewürz daran thun, doch kan man ein klein wenig klein-geſchnittene Citronen-Schelffen darunter miſchen.

Ein Broſen-Knopf.

Schneidet von vier groſen Semmeln die Rinden ſchön dünn herab, weichet hernach die Semmeln einen halben Tag in drey Viertel Maas Kern ein; Wann ſie nun weich ſind, zerſtoſſet ſie mit einem Koch-Löffel, daß es ein Teig wird, ſchlaget drey Eyer daran, zuckert ihn nach Belieben, rühret alles wohl unter einander; ſchmieret eine zinnerne Schüſſel mit Butter, ſchüttet den Teig darein, gebet ihm unten und oben Kohlen, laſſet es alſo eine Weile kochen und abbräunen, und ſtreuet zuletzt Triſanet darauf.

Butter-Knödlein.

Rühret ein Viertel-Pfund Butter, welcher ein wenig weich iſt, in einer Schüſſel wohl und lang ab, ſo wird ſie ſchön weiß werden, dann würzet ſolche, und ſtreuet Pfeffer, Muſcatblüh,

Car-

Cardamomen, Jngber, Salz, und ein wenig Saffran darein, reibet Eyer-Brod, ſchlaget vier Eyer darzu, rühret alles unter einander; machet Knödlein, die nicht groß ſeyn, daraus, laſſet Fleiſchbrüh ſieden, leget die Knödlein darein, und laſſet ſelbige nur eine kleine weile darinnen ſieden, ſonſt zerfahren ſie, und richtet ſie dann an.
NB. Man kan auch Perterſilien darein thun.

Butter- oder Schmalz-Knödlein auf eine andere Weiſe.

Nehmet ein Stuck Schmalz ſo groß als ein Ey, oder mehr, nachdem man viel machen will; waſchet es mit kaltem Waſſer aus, daß es ſchön weiß wird, rühret das ſchönſte Mehl oder von dem ſchönſten Grieß unter das Schmalz, daß ein feſter Teig daraus wird, miſchet zwey Löffel voll ſüſſen Raum oder Kern darunter, ſchlaget zwey ganze Eyer und zwey Dottern daran, rühret alles wohl unter den Teig, bis er dick wird, wie ein gemeiner Knödleins-Teig; von dieſem leget nun Knödlein, ſo groß als ihr wollet, in geſalzen ſiedend Waſſer, laſſet ſie aber nicht lang ſieden. Wann man ſie nun anrichtet, gieſſet etwas von der Brühe, darinnen ſie geſotten, darüber, und wenn ihr wollet, ſo brennet ein wenig Schmalz darauf.

Eyer-Knödlein.

Schlaget etliche Eyer aus, und zerklopffet ſie wohl, machet ein wenig Schmalz heiß, laſſet es aber wieder erkalten, und ſchüttet die Eyer darein, und rühret einen Löffel voll ſchönes Mehl darein, auch Corinthen, wann es beliebig, würzet ſie auch mit Pfeffer, Jngber, ein wenig Saffran und Muſcatenblüh; machet alſo von dieſem Gehäck kleine Knödlein, leget ſie in ſiedende Fleiſchbrüh, und laſſet ſie ſo lang ſieden, als harte Eyer, ſo ſind ſie fertig.

Eyer-Knödlein auf eine andere Art.

Zerrühret ungefehr acht oder neun ausgeſchlagene Eyer in einer Schüſſel, laſſet ungefehr ein Viertel Pfund Butter zerſchleichen, und ſchüttet ſie unter die zerklopffte Eyer; rühret klar geriebenes weiſſes Brod, ſo viel dazu vonnöthen iſt, darein, und ſalzet es auch ein wenig; Es muß aber dieſer Teig etwas dünn ſeyn; dann machet Schmalz heiß, leget von dieſem Teig mit einem Löffel kleine Knödlein ein, und bachet ſelbige ſchön licht gelb heraus; wann ſie nun alle gebachen, leget ſie in einen ſtollichten Hafen oder Paſteten-Tiegel, gieſſet Wein daran, zuckert ſie und laſſet ſie einen Sud darinnen thun. NB. Man kan Weinbeer darunter miſchen, auch nach Gefallen die Butter davon laſſen.

Ge-

Gebachene Knödlein.

Nimm von einem Kalbs-Braten das Fleiſch hacke es, ſammt dem Fett, oder Rinds-Mark, klein, thue ein wenig gröblicht geſchnittene Mandeln, Weinbeere, Citronen-Schaalen, Ingber, Muſcatenblumen, geriebene Semmel, und ein paar Eyer daran, rühre es untereinander, mache Knödlein daraus, bache ſie in Schmalz, beſtecke ſie mit geſchnittenen Mandeln, lege ſie in eine Schüſſel; Indeſſen gieß guten Wein in einen Hafen, thue Quitten-Safft, Zucker und Zimmet darzu, laß es kochen, dann gieſſe es auf die Knödlein, ſetze die Schüſſel auf Kohlen, decke ſie zu, und laß es aufkochen.

Gebachene Knödlein auf andere Art.

Weiche weiſſes Brod von den Rinden abgeſchnitten in Kern oder ſüſſen Raum, wann das Brod nun weich worden, drucke es zwiſchen zweyen Tellern wohl aus, und thue es wieder in einen Napff, rühre geriebenes Semmel-Mehl darunter, ſchlage Eyer daran, ſo viel darzu vonnöthen, und rühre alles nochmahl wohl unter einander. Man kan auch würflicht geſchnittenes und geröſtetes Brod darein thun. Indeſſen machet Schmalz heiß, leget die von dieſen Teig formirte Knödlein mit einem Löffel hinein, bachet ſie ſchön jäh heraus, leget ſolche in ſiedende Fleiſchbrüh, und laſſet ſie nur ein wenig aufſieden. So es gefällig, kan

kan man auch klein gehackten Schnittlauch darunter thun.

Gries- oder Grütz-Knödlein.

Man nehme ohngefehr ein Viertel Pfund friſches Schmalz, rühre ſelbiges ſchön ab, biß es weiß wird, dann ſchlage man vier Eyer darunter, nach dieſen rühre man ſo viel Gries oder Grütz darein, biß der Teig ſeine rechte Dicke bekommet, und formire Knödlein daraus, ſolche lege man in ſiedend Waſſer, oder halb Fleiſchbrüh und halb Waſſer, und laſſe ſie zwey biß drey Stunden ſieden. NB. Bey dieſen Knödlein iſt zu wiſſen, daß ſie geſchwind müſſen eingelegt werden, ſonſt ziehet der Teig an, und werden ſie zu feſt. Wem es beliebt, der kan auch den Teig etwas ſalzen, und wann dieſe Knödlein angerichtet werden, ein wenig Schmalz darauf brennen.

Heffen-Knopff.

Nehmet ein halb Maas ſchönes Mehl, vier Löffel voll Kern oder Milch, zwey Löffel voll Heffen, und ein Ey; machet einen veſten Teig an, machet ein Laiblein daraus, thut viel Mehl auf einen hölzernen Teller, leget den Teig darauf, und ſetzet ihn eine halbe Stund zum Ofen, daß er gehet; und wenn der Teig ſchön hoch, leget ihn in geſalzen ſiedendes Waſſer, laſſet ihn kochen, wendet ihn um, wenn er eine halbe Stund geſotten, und recht groß worden, hebt ihn in eine Schüſſel, ſchneidet ihn in

vier

vier Theile, daß er ſich von einander begibt, und thut geriebenes und in Schmalz geröſtetes Brod darauf.

Heffen-Knödlein.

Schüttet zwey Maas Mehl in eine Schüſſel, rühret fünff Löffel voll guter Heffen, und ein Viertels Maas Kern unter einander, gieſſet es durch einen Seyher oder Durchſchlag in das Mehl, ſchlaget acht oder zehen Eyer daran, ſalzet es, und rühret alles wohl durch einander, daß der Teig ſchön glatt werde. Laſſet dann ein halb Pfund Schmalz in einer Pfanne heiß werden, und wieder erkühlen, ſchüttet ſelbiges über den Teig; rühret ihn ferner ab, machet in einer gröſſern Pfanne Schmalz heiß, laſſet ſelbiges wie zuvor abkühlen, duncket darnach ein ganz rundes eiſernes Löffelein darein, füllet ſelbiges voll Teig, ſchüttet ihn in das Schmalz; und dieſer Löffel voll drey oder vier, bachet dieſelben, und ſodann das übrige nach und nach heraus.

Heffen- oder Ofen-Knödlein.

Nehmet anderthalb Maas ſchönes Mehl, ſechs Löffel voll weiſſer Bier-Heffen, drey Achtel Maaß Milch, vier Eyer, laſſet ein viertel Pfund Schmalz zergehen, aber nicht heiß werden; dann nehmet die Heffen und Milch, rühret beedes unter das Mehl, ſalzet ſolches, und ſchlaget vier Eyer daran, gieſſet ferner die Helffte, von den

zer-

zerlaſſenen Schmalz in den Teig, rühret alles wohl unter einander, und werffet ein klein wenig Mehl oben darauf, denn ſetzet es zum Ofen, und laſſet alſo den Teig gehen; wann er nun gegangen iſt, nehmet noch mehr Mehl, leget den Teig auf ein Bret, und wälchert ihn noch ein wenig in beſagten Mehl herum, formiret dann runde oder längliche Laiblein daraus; gieſſet die andere Helffte Schmalz in eine Brat-Pfanne, laſſet ſolches überall herum lauffen, daß ſich nichts anlegen könne, darnach ſetzet die Laiblein an einander in das Schmalz, biß die Brat-Pfanne voll iſt, ſetzet ſie ſo dann in das Bach-Oefelein, und laſſet ſie ſchön licht bachen.

Heffen- oder Ofen-Knödlein, auf andere Art.

Der Teig muß erſtlich angemachet werden, wie der zuvor beſchriebene, und alsdann in der Wärme auf einem Bret wohl gehen, dann werden Stücklein daraus geſchnitten, in der Gröſſe wie eine Semmel, und ein wenig im Mehl gewirket; Indeſſen läſſet man Kern oder Raum in einer Brat-Pfannen ſied heiß werden, leget ein gut Stück Butter oder friſches Schmalz darein, dann formiret man von dieſem Teig Knödlein, ſetzet ſie nach einander hinein, biß die Pfanne voll iſt, ſchiebet ſie in den Ofen, und läſſet ſie alſo ſtehen und kochen, biß ſelbige ſchön gelblicht

werden. Wann nun die Milch daran wohl eingekocht iſt, muß man mehr Raum daran ſchütten, biß man meynet, daß ſie fertig ſeynd; dann richtet ſie in eine Schüſſel, und gieſſet nochmahls ſiedenden Raum darüber.

Heffen- oder Ofen-Knödlein, noch auf eine andere Art.

Man nehme zwey Maas Mehl, ſechs Löffel voll guter Heffen, und etwann eine halbe Maas Milch, ſolche wird zuvor ein wenig warm gemacht, dann gieſſet man die Heffen darein und ſeyhet beydes hernach durch einen Seyher oder Durchſchlag an das Mehl, rühret ſelbiges darunter, ſalzet es auch zugleich, ſo viel vonnöthen. Nach dieſem läſſet man ohngefehr ein halb viertel Pfund friſches Schmalz zergehen, ſchläget vier oder fünff Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander, auf die Art, als wann man einen Gogelhopfen machen wollte, nur daß der Teig hierzu etwas veſter ſeyn muß; dann läſſet man den beſagten Teig in der Wärme ein wenig gehen, ſchüttet ihn hernach auf ein Bret, reiſſet oder ſchneidet etliche Stücklein davon herab, ſo groß als es beliebet, wirket ſelbige ein wenig im Mehl herum, läſſet aber zuvor ein gut Theil Schmalz in einer Brat-Pfannen zergehen, und ſetzet alſo die Teig-Knödlein nach einander in ſelbiger herum, biß die Pfanne voll wird; dann laſſet es

ein

ein wenig in der Wärme ſtehen, daß ſie gleichſam noch in etwas gehen; Setzet es hernach im Ofen und laſſet ſie bachen.

Hirn-Knödlein.

Siedet das Hirn und hacket es, nehmet ein wenig Semmel-Mehl oder Eyer-Brod, röſtet es in Butter und rühret es darunter, ſchlaget auch ein paar Eyer daran, würzet es mit Cardamomen und Muſcatenblüh; wann es beliebt, kan man Weinbeerlein, auch gehacktes und in Butter geröſtetes Peterſilien-Kraut darunter miſchen. Wann nun alles wohl unter einander gerühret worden, ſo formiret kleine Knödlein daraus, und bachet ſie ſchön hell aus Schmalz.

Hühner-Knödlein.

Nehmet geſottenes Hühner-Fleiſch, thut ziemlich viel Rinds-Mark darunter, hacket es klein, und thut ein wenig Semmel-Mehl und einen guten Theil Weinbeere darein, würzet ſie mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh und Saffran; ſchlaget zwey oder drey Eyer daran, rühret es unter einander, leget ſelbige in gute Fleiſchbrüh, und laſſet ſie ſo lang als harte Eyer ſieden.

Hühner-Knödlein, auf andere Art.

Wann von einer Hennen das Fleiſch ein wenig geſotten iſt, hacke es klein, reibe Eyer-Brod, röſte es ein wenig in Butter, miſche es zu dem gehackten Fleiſch; oder wei-

che auch, an ſtatt des geröſteten Brods, Semmel-Broſam in Milch oder Fleiſchbrüh ein, wie bey denen Krebs-Knödlein, drucke ſie wohl aus, und rühre ſie darunter, ſchlage Eyer daran, würze es auch mit Muſcatenblüh, Cardamomen und Saffran, rühre alles unter einander, mache kleine Knödlein daraus, und lege ſie in ſiedende Fleiſchbrüh, laſſe ſie aber nicht zu lange ſieden. NB. Wann man dieſe Knödlein mit geröſteten Brod machet, und der Teig etwan zu trocken iſt, kan man ſie mit ein wenig Milch abrühren und dann verfertigen.

Hühner-Knödlein, noch anderſt.

Nehmet das Fleiſch von einem Huhn, auch nur ungeſotten, ſo werden ſie kräfftiger und milder, hacket es klein, röſtet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl in Butter, würzet es mit Muſcatenblüh, Cardamomen und etwas Saffran, thut ein gut Theil klein und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen daran, ſchlaget ſo viel Eyer daran, als nöthig iſt; miſchet alles zuſammen, und formiret Knödlein daraus, laſſet ſie in Fleiſchbrüh ſieden. Machet aber indeſſen nachfolgende Brüh: Brennet ein Stäublein Mehl im Schmalz, gieſſet Fleiſchbrüh daran, würzet ſie mit Muſcatenblüh und Cardamomen, und laſſet ſie ſieden; werffet zuletzt ein Stück Butter, und würflicht-geſchnittene Citronen darein, dru-

cket auch etwas von dergleichen Safft daran, und richtet dann dieſe Brüh über die Knödlein.

Käß-Knödlein zu machen.

Man nehme eine gute Hand voll geriebenen Parmeſan-Käß, und ſo viel geriebenes weiſſes Brod, brenne ein wenig Schmalz darüber, rühre es durch einander; ſchlage zwey oder drey Eyer daran, miſche einen Löffel voll ſüſſen Raum darunter, und rühre alles unter einander, würze es auch mit Pfeffer und Muſcatenblüh; indeſſen laſſe man ein wenig geriebenen Käß in Fleiſch-Brüh ſieden, zwinget ihn durch einen Seyher, und laſſet die Brüh wiederum auffſieden, formiret Knödlein, leget ſie in beſagte Brüh, und laſſet ſie ſieden; zuletzt gieſſe man ein wenig Milch-ram darzu.

Knödlein, von Kälber-Brieſen.

Siedet ein Paar Kalbs-Brieſe, hacket ſie mit ein wenig Rinds-Mark, jedoch nicht zu klein, reibet halb ſo viel Eyerbrod und röſtet es in Schmalz oder Butter, rühret es unter das Gehackte, gieſſet ein wenig Wein darzu, und ſchlaget Eyer daran, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muſcaten, einem guten Theil Weinbeerlein und Zucker; thut Schmalz in ein Pfännlein, machet runde Küchelein, bachet ſie ſchön licht, leget ſelbige in ein Schüſſelein, und machet entweder eine ſüſſe- oder Butter-Brüh darüber.

Kalbs-Fett-Knödlein.

Hacket das Fette vom Niern-Braten, leget es in eine reine Schüſſel, ſchlaget vier Eyer daran, rühret Semmel-Mehl, und ein wenig gemeines Mehl darunter, ſalzet und würzet es mit Pfeffer und Muſcaten-Nuß; machet ſie zuſammen, legzet ſelbige in Fleiſchbrüh, und laſſet ſie nicht allzu lang ſieden, damit ſie nicht zerfallen.

Knödlein von Kalbs-Fleiſch.

Hacket, oder welches noch beſſer iſt, ſchabet erſtlich mit einem Meſſer das Kalbs-Fleiſch, und hacket es erſt hernach mit einem guten Theil Rinds-Mark, und einer kleinen Zwiebel, würzet es mit Pfeffer, Muſcaten-Nuß und ein wenig Saffran; miſchet Semmel-Mehl, und zwey oder drey Löffel voll guten ſüſſen Raum darunter, brennet ein wenig heiſſes Schmalz darüber, ſchlaget auch zwey oder drey Eyer daran. Und alles wohl durch einander, macht kleine Knödlein daraus, leget ſelbige in ſiedende Fleiſchbrüh, und laſſet ſie eine gute Stunde ſieden.

Knödlein von Kalbs-Fleiſch, mit Limonien.

Dieſe Knödlein werden wie die vorigen gemacht, nur daß man einen guten Theil klein-gehackte Limonien darunter miſchet, in die Brüh ein wenig geröſtetes Mehl, zerſchnittene Limonien

en und Gewürz thut, und mit ein wenig Butter dick macht.

Knödlein von Karpfen oder Hechten.

Siedet einen Karpfen oder Hecht, in Salz-Waſſer ab; hernach grätet ihn aus, und hacket ihn klein; thut geröſtet Eyer-Brod und ein wenig ungeröſtetes, vier oder fünff Eyer, Cardamomen, Muſcatenblüh, und ein wenig Saffran dazu, auch Majoran, wann es beliebig, rühret es unter einander. Alsdann machet kleine Knödlein daraus, leget ſie in Fleiſchbrüh, und laſſet ſelbige ſo lange als harte Eyer ſieden. NB. Man kan ſie, wann ſie verfertiget ſind, im Mehl umkehren, und bachen, und eine ſüſſe, oder Butter-Brüh darüber machen.

Karpfen oder Hecht-Knödlein auf andere Art.

Schuppe die Fiſche, ziehe ihnen die Haut ab, ſchneide das Fleiſch von denen Gräten, und hacke es klein, thue Butter, Pfeffer, Muſcaten-Blumen, Negelein, Peterſilien, Salz, geriebene Semmel, zwey ganze Eyer und zwey Eyerdottern daran, miſche es unter einander, mache kleine Knödlein davon, ſiede ſie ein wenig in Waſſer, hernach thu ſie in eine Caſtrole, mache ſie an mit Muſcatenblüh, geriebener Semmel, Butter und Waſſer, und laſſe ſie gar kochen.

Knödlein von Körbel-Kraut.

Der Körbel wird gewaſchen und klein gehacket, dann röſtet man geriebenes Brod, miſchet es unter das gehackte Kraut, würzet ſelbiges mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, ſchläget ein Ey daran, rühret alles wohl durch einander; machet kleine Knödlein daraus, und läſſet ſie in guter Fleiſchbrüh ſieden, aber nicht lange.

Knödlein von Krebſen.

Hacke geſottene Krebs-Schwänze und Scheeren klein; röſte Eyer-Brod in Butter, miſche es ſamt ein wenig ungeröſteten darunter, ſchlage Eyer daran, würze es mit Cardamomen und Muſcatenblüh, rühre es unter einander, formire kleine Knödlein daraus, lege ſie in eine Fleiſchbrüh, und ſiede ſie wie gewöhnlich.

Klößlein oder Knödlein von Krebſen, auf andere Art.

Schählet Krebſe aus; indeſſen weichet die Broſam von einer Semmel in ein wenig Fleiſchbrüh oder gute Milch, drucket ſie wieder wohl aus; dann hacket beydes klein, würzet ſie mit Pfefer, Cardamomen, und Muſcatenblüh, ſchlaget Eyer daran, und rühret ſelbige wohl unter einander, machet kleine Knödlein daraus, und bachet ſie in Schmalz; indeſſen machet eine rothe Krebs-Brüh von durchgezwungenen Krebſen, zuſammen, und laſ-

laſſet die Knödlein nur einen Wall darinnen thun; denn richtet ſie an.

Leber-Knödlein von Kalbs-Lamms-und Gänß-Lebern.

Löſet die gröſten Adern aus, hacket die Lebern mit etwas friſchen Speck oder Rinds-Mark klein; thut geröſtetes Semmel-Mehl, und etwas Weinbeerlein oder Corinthen darunter, laſt es ein wenig ſtehen, darnach ſchlaget zwey oder drey Eyer daran, würzet und ſalzet ſelbiges, wer es ſüß verlanget, kan etwas Zucker darein ſtreuen. Formiret alsdann kleine Knödlein daraus, leget ſie in ſiedende Fleiſchbrüh, und laſſet ſie ſieden, doch nicht zu lang, damit ſie nicht zu hart werden. NB. Man kan zwar das Rinds-Mark und den Speck davon laſſen, jedoch werden ſie vom Mark etwas milder.

Leber-Knödlein, auf andere Art.

Laſſet eine Kalbs-Leber im Waſſer, der Gebühr nach geſalzen, ganz hart ſieden, wann ſie erkaltet iſt, ſo reibet ſie an einem Rieb-Eiſen, thut ein wenig geröſtet Brod, Pfeffer, Cardamomen, und Muſcatenblüh, Weinbeerlein, auch Pinien- oder Piſtazzien-Nüßlein darunter: ſchlaget ein paar Eyer daran und rühret es unter einander, wickelt dieſe Füll in ein Netz, machet alſo etliche dergleichen eingeſchlagene Knödlein daraus,

und laſſet ſie in einer Pfannen mit Butter bachen.

Lungen-Klöſſe oder Knödlein.

Siede eine Kälber-Lunge weich, hacke ſie klein, thue Weinbeere, klein geſchnittene Mandeln, Zimmet, Ingber, Pfeffer, ein wenig Saffran, und zwey Eyer daran, rühre es untereinander, und mache Knödlein daraus, bache ſie im Schmalz, aber nicht zu hart, mache hernach eine ſüſſe Brüh, von Wein, Zucker, geröſteten Mehl und Negelein, darüber. NB. Wilſt du ſie nicht ſüß haben, ſo thu an ſtatt der Weinbeere, Mandeln, Zimmet, und gehackte Peterſilien daran.

Mandel-Knödlein.

Miſchet klein-abgeſtoſſene Mandeln, und geriebene oder in Milch geweichte Semmeln unter einander, ſchlaget zwey Eyerdottern daran, macht es mit ſüſſer Milch, oder Raum und Zucker zu Knödlein. Bachet ſie aus Schmalz, und machet nach Belieben ein ſüſſes Brühlein darüber.

Mark-Knödlein.

Nehmet einen guten Theil Rinds- oder Ochſen-Mark, rühret ein paar Löffel voll ſchönes Mehl darunter, ſtreuet Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh und Saffran darein, ſchlaget zwey oder drey Eyer daran; rühret es wohl durch einander,

und

und formiret Knödlein, laſſet ſie in Fleiſchbrüh eine viertel Stunde lang ſieden.

Mehl-Knödlein.

Röſte Mayen-Kraut im Schmalz, ingleichen auch ein wenig würflicht-geſchnittenes weiſſes Brod, rühre es unter ziemlich viel Mehl, gieſſe ein wenig friſches Waſſer oder Milch daran, und ſchlage drey oder vier Eyer darein, mache den Teig zuſammen, und formire die Knödlein daraus, lege ſie in ſiedend geſalzenes Waſſer, laſſe ſie eine halbe Stunde ſieden, und wann ſie angerichtet, brenne ein wenig Schmalz darauf.

Mehl-Knödlein, auf andere Art.

Schneidet einen Weck oder Semmel auf, wie zu einer Suppen, gieſſet gute ſiedende Milch daran, und laſſet ſie weichen; dann ſeyhet die Milch ab, rühret einen guten Theil ſchönes Mehl darunter, wie auch würflicht im Schmalz geröſtetes Brod, und Zwiebelein, ſchlaget drey oder vier Eyer daran, und machet den Teig zuſammen, formiret dann Knödlein daraus, laſſet ſie in ſiedenden geſalzenen Waſſer ſieden, und überbrennet ſie zu letzt in der Schüſſel mit Schmalz.

Knödlein von einem Nieren-Braten.

Hacket einen Kalbs-Nieren, zuſamt ein wenig Fleiſch, röſtet geriebenBrod im Schmalz, oder aber weichet die Broſamen von einer Semmel in ſüſſen Raum oder Kern, und miſchet ſie unter

das Gehackte, ſalzet und würzet es, ſchlaget Eyer daran, formiret kleine Knödlein daraus, leget ſie in ſiedende Fleiſchbrüh, und laſſet ſie eine viertel Stund ſieden.

Knödlein von Peterſilien, oder Mayen-Kraut.

Nimm geriebenes Semmel-Mehl, hacke Peterſilien oder Mayen-Kraut, miſche es darunter, gieſſe heiſſes Schmalz daran, thue einen Löffel voll Mehl darzu, ſchlage Eyer daran, ſalze und würze es mit ein wenig Muſcatenblüh und Pfeffer, rühre alles durcheinander, mache es aber nicht zu feſt; formire Knödlein daraus, lege ſie in Fleiſchbrüh, laſſe ſie aber nicht lang ſieden, damit ſie nicht zerfahren. Hacke inzwiſchen Peterſilien-Kraut gieſſe Fleiſchbrüh daran, ſtreu Pfeffer und Muſcatenblüh darein, laſſe es nur ein wenig aufwallen, damit die Brüh ſchön grün verbleibe, und richte ſie denn über die Knödlein.

Knödlein von Rindfleiſch.

Man macht ſie wie die vom Kalbsfleiſch, das geriebene Brod darzu, kan man entweder auch im Schmalz röſten, oder nur das Schmalz auf das Fleiſch und das geriebene Brod brennen. Man nimmt auch bißweilen in Milch geweichte Semmeln, drucket ſie aus, und rühret ſie unter das Fleiſch; wann aber das Fleiſch mit Milch angerühret wird, ſo darff man kein eingeweichtes Brod darzu nehmen, ſondern es nur allein mit

dem

dem geriebenen Brod verfertigen. Wenn es beliebt, der kan auch ein wenig Majoran darunter miſchen.

Knödlein von Rindfleiſch, auf andere Art, zu Ollapotriden ſehr dienlich.

Nehmet ohngefehr ein Pfund Rindfleiſch, hacket ſelbiges erſtlich etwas gröblicht, und ſchlaget ein paar Eyer daran; ſtreuet ein wenig friſchen Majoran, und Peterſilien-Kraut darein, miſchet ein oder zwey in Waſſer oder Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmeln darunter, hacket ſo dann alles zuſammen wohl klein, rühret Salz und Gewürz darein; und formiret mit Mehl kleine Klößlein daraus, bachet ſelbige ſchön licht-gelb aus Schmalz, oder laſſet ſie auch in Fleiſchbrüh aufſieden, und leget ſie dann unter die Ollapotrid.

Schnecken-Knödlein.

Die Schnecken werden abgeſotten, geputzt, mit Salz abgerieben, ſchön gewaſchen und klein gehackt, dann röſtet man ein wenig geriebenes Eyer Brod, auch, ſo es beliebt, etwas von gehackten Peterſilien-Kraut in Butter, und rühret es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh darunter, ſchlaget Eyer daran, ſo viel derſelben vonnöthen, formiret kleine Knödlein daraus, leget ſolche in ſiedende Fleiſchbrüh, laſ-

ſet ſie, jedoch nicht allzulang, damit ſie nicht zerfahren, ſieden.

Semmel-Knödlein.

Reibe alt gebachene Semmeln, brenne Schmalz darüber, ſchlage fünff oder ſechs Eyer daran, würze es mit Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, Cardamomen, Saffran und Salz; mache die Knödlein fein rund, und laſſe ſie in ſiedender Fleiſchbrüh, wohl ſieden; wer will, kan auch Weinbeerlein darunter miſchen.

Semmel-Knödlein, auf andere Art.

Röſte Semmel-Mehl mache es mit Eyern zu einer rechten Dicken an, ſtreue Muſcatenblüh, Saffran, Pfeffer, Ingber und ein wenig Salz darein; thue nach Belieben Weinbeerlein und etwas Grünes darunter, darnach laſſe Schmalz heiß werden, und lege ein Knödlein nach dem andern darein, drehe ſie in der Pfannen herum, ſo werden ſie rund, laß ſie aber nicht zu braun werden; dann kan man ſie in ſiedender Fleiſch- oder Erbſen-Brüh ſieden laſſen, ſo werden ſie groß und gut.

Semmel-Knödlein, auf eine noch andere Art.

Weichet einen Weck in ſiedenden Waſſer, drucket ihm hernach zwiſchen zweyen Dellern aus, röſtet würflicht Brod im Schmalz, rühret es darunter hacket grüne Kräuter, ſamt ein wenig Schnittlauch, röſtet ſie ebenfalls im Schmalz,

und

und miſchet alles unter das obige, ſchlaget drey oder vier Eyer daran, rühret ein wenig ſchönes Mehl darein, machet ſie mit Zugieſſung kalter Fleiſchbrüh oder Milch zuſammen, daß es die rechte Dicke bekommet; formiret Knödlein oder Klößlein daraus, leget ſie in ſiedende Brüh, und laſſet ſolche ferner ſieden. NB. Wem die grüne Kräuter nicht anſtändig, der kan nur ein paar Zwiebeln hacken und darunter röſten.

Weinbeerlein- oder Corinthen-Knödlein.

Waſchet Weinbeerlein, ſtoſſet abgezogene Mandeln mit Zucker ab, oder feuchtet ſie mit ſüſſen Wein im Stoſen an, miſchet ſie unter die Weinbeerlein; dann röſtet ein wenig Semmel-Mehl trocken im Schmalz, und rühret es auch darunter, thut Zimmet, Zucker und ein wenig Muſcatblüh darzu, ſchlaget ein Ey daran, machet artige Knödlein daraus, und bachet ſie ſchnell aus Schmalz. Leget ſie hernach in eine Schüſſel, gieſſet guten Wein daran, ſtreuet ein wenig Zucker und Zimmet darein, und laſſet es auf einer Kohlen noch eine Weile aufſieden.

Weixel-Knödlein.

Dünſte Weixeln in Wein und Zucker, wann ſie weich ſind, drucke die Kern heraus, röſte Eyer-Brod in Schmalz oder Butter, miſche die Weixel darunter, wie auch Zucker und Zimmet, ſchlage Eyer daran, daß es ein lindes Teiglein wer-

werde, formire Knödlein daraus, beſtreue ſie mit Mehl, und bache ſie aus Schmalz, nimm dann die Brüh, darinn die Weixel gedünſtet, röſte Mehl im Schmalz, rühre es unter die Brüh, lege die gebachene Knödlein in eine Schüſſel, und richte dieſe Brüh darüber, ſtreue noch mehr Zucker und Zimmet darauf, ſetze ſie auf Kohlen, und laß mit einander ſieden. NB. Man kan auch Würſtlein auf dergleichen Art machen, und können friſche oder auch nach Belieben dürre Weixel darzu gebraucht werden.

Leber und Mägenlein von Hühnern und Tauben zu kochen.

Wann ſie geputzt, und ausgewaſchen ſind, ſo ſiedet erſt die Mägenlein in Fleiſchbrüh halb weich. Alsdann leget die Leberlein auch darzu und laſſet beydes weich ſieden, hernach ſeyhet die Brüh davon herab, ſchneidet die Mägen- und Leberlein halb von einander, thut ſie in ein ſtollichtes Häfelein, gieſſet von der Brüh, darinnen ſie geſotten haben, etwas daran, thut Pfeffer, Muſcatenblüh, Ingber, und ein gut Theil Butter daran, auch etwas Peterſilien-Kraut, laſſet ſie wohl aufſieden, daß es ein dickes Brühlein werde; beym Anrichten ſtreuet ein wenig friſch-gehacktes Peterſilien-Kraut darauf, oder: man kan, wenn die Mägelein und Leberlein geſotten, eine Capern-Brüh darüber machen.

Einen Schock oder Leber-Eider zu machen.

Zu einer Maas Kern nimm acht oder neun Eyer und eine kleine halbe Kalbs-Leber, oder zwey groſſe Geis-Leberlein. Häute, ſchabe und hacke ſolche ganz klein. Denn werden die Eyer abgeklopft, der Kern, wie auch Cardamomen, Muſcatenblüh und etwas weniges Salz, mit der gehackten Leber wohl unter einander gemiſcht. Ferner wird dieſes alles in eine Pfanne gethan, und läſſet man ſolches über dem Feuer zuſammen gehen, wie einen Eyer-Käs, alsdenn wird er in einen Seyher gethan, daß der Schotten davon kommt. Wenn er nun geſtanden und erkaltet iſt, wird er aus dem Seyher in eine Schüſſel geſchlagen, eine Butter- oder Krebs-Brüh darüber gemachet, und läſſet man ihn in der Schüſſel ſo aufſieden. Man kan auch an den davon abgelauffenen Schotten noch vier Eyer ſchlagen und ſelbigen nachmahls in der Pfannen zuſammen gehen laſſen, wie oben gemeldet, denn wird dieſer etwas gelblicht ſeyn. Wenn er nun allerdings verfertiget iſt, ſo ſchneide ihn zu Plätzlein, leg ihn in die Schüſſel um das groſſe Laiblein und beſtecke ſelbiges mit grünen Piſtazzien-Nüßlein und länglicht-geſchnittenen Mandeln, ſo ſiehet es gar zierlich aus.

Morgeln aus einer Lunge zu machen.

Siede eine Lunge, hacke ſie klein, miſche ein wenig Semmel-Mehl darunter, ſchlage Ey-

er daran, würze ſie mit Pfeffer, Muſcatenblüh, und Cardamomen, rühre alles wohl durch einander, und formire Spitz-Morgeln daraus. Mache ferner einen Teig, von Mehl und einem Eyerdötterlein; wälchere denſelben, daß er etwan eines Meſſer-Rucken dick verbleibe; ſchneide dann kleine Stücklein daraus, wälchere ſie über einen Pfriemen oder Spindel, daß ſie wie ein Morgeln-Stiel anzuſehen, ſtecke ſelbige in die bereits formirte Morgeln, und bache ſie aus Schmalz. Schlichte ſie dann in eine Schüſſel, mache Fleiſchbrüh ſiedend, thue Gewürz und Butter daran, gieſſe ſie über die Morgeln, und laſſe ſie auf einer Kohl-Pfannen aufſieden.

Groſſe aufgegangene Nudeln.

Man ſoll vier Eyer, eine ſüſſe Milch, und zwey Löffel voll Bier-Heffen mit einander abrühren, und mit ſchönen Mehl einen veſten Teig anmachen, auf einen Ofen wohl aufgehen laſſen, darnach ſoll man fünff oder ſechs Küchlein daraus machen, und in eine Dorten-Pfannen Milch mit einem Brocken Schmalz ſiedend machen, die Küchlein darein legen, mit dem Deckel zudecken, über ſich mehr Glut, als unten geben, den Deckel ſoll man nicht aufheben, biß man meynt, daß ſie gar ſind, ſie fallen ſonſt wieder nieder, ſie müſſen aber ein wenig braun ſeyn; wann man ſie anrichtet, muß man die Milch daran gieſſen,

und

und kan man auch geriebenen Käß darauf ſtreuen.

Schmalz-Nudeln zu machen.

Man ſoll von ſchönen Mehl, mit eines Ey groß Schmalz, ſüſſer Milch, Eyern, und Bier-Heffen, einen feinen Teig anmachen, und ihn auf dem Ofen gehen laſſen, Strüzelein daraus machen und ſie in ſiedende Milch oder Waſſer legen, ſie gehen gar ſchön auf, man kan auch geröſtetes Brod, oder heiſſes Schmalz darauf brennen, wann ſie angerichtet ſeynd.

Einen Ochſen-Fuß kalt zuzurichten.

Der Ochſen-Fuß muß reinlich abgehäret oder gebrühet und ſodenn abgeputzt ſeyn. Denn ſiede ſelbigen in Waſſer, biß er faſt weich iſt, aber nicht zerfället, ſondern ſchön ganz bleibet. Hernach richte ihn mehrentheils kalt in Oel und Eßig alſo zu: ſchneide ihn nemlich in der Mitten entzwey und ſodenn dünne Plätze in eine Schüſſel. Welches, damit es deſto leichter geſchehen möge, muſt du die Beine heraus löſen, Oel und Eßig daran gieſſen, auch Pfeffer, Salz, und ſo es beliebt, klein und würflicht-geſchnittene Zwiebeln darauf ſtreuen.

Willt du ſie aber warm zugerichtet haben, kan ſolches auf allerley Weiſe geſchehen, als wie die ſchon beſchriebene Kälber-Füſſe.

Ein Ochſen-Fuß mit Senff oder Moſtart.

Du muſt den Fuß fein weich ſieden, und hernach entweder zerlegen, oder auch in Stücke zerſchneiden, alsdenn nach Belieben kalt eſſen, einen Roſen-Eßig und Senff oder Moſtart dazu thun, oder aber den Senff in einer Schüſſel mit dem Roſen-Eßig, welches faſt beſſer iſt, anzwieren, den zerſchnittenen Fuß darauf legen, und mit klein geſchnittenen Citronen-Schelffen überſtreuen.

Willt du ihn aber warm geben, muß der Ochſen-Fuß ebenfalls zu Stücken zerſchnitten, dann ein gut Theil Butter in eine Schüſſel gethan und der Fuß darauf geleget werden. Ferner gieß Senff oder Moſtart daran, ſetze die Schüſſel auf eine Glut, laß es alſo mit einander ſieden und ſtreue zuletzt Pfeffer darauf.

Ochſen-Fuß geſulzt.

Setz den Ochſen-Fuß im Waſſer zu, ſalze und laß ihn wohl weich werden, daß die Beine ſich ganz herab löſen. Nimm ſelbigen, wenn er weich geſotten, aus der Brüh, löß die Beine alle heraus, und hacke den Fuß ganz klein. Schneide von einer Citrone die gelbe Schelffen auch ganz klein und würflicht, oder hacke es zugleich mit unter den Fuß. Binde denn alles dieſes gehackte und geſchnittene in ein reines Tüchlein, legs auf einen Teller oder Bretlein, ſetze es in einen Keller

und beſchwehrs mit einem Gewicht-Stein. Des andern Tags, wenn du den Ochſen-Fuß geſulzt verſpeiſen willſt, nimm ihn wieder aus dem Tüchlein heraus, und ſchneide ſolchen zu Plätzen, leg ihn in eine Schüſſel, gieß Oel und Eßig daran, ſtreue ein wenig Pfeffer und klein geſchnittene Citronen-Schelffen darauf, drucke auch, nach Belieben Citronen-Safft darein, und wenn er etwa zu leiß im Salz wäre, ſo ſalze noch etwas weniges nach.

Wenn er recht weich geſotten, darf man ihn nur abrühren und in eine Schüſſel ſchütten.

Ein Ochſen-Maul zuzurichten.

Wenn das Ochſen-Maul reinlich abgehäret, gebrühet und gewäſſert worden, wird es im Waſſer, wie ein Ochſen-Fuß abgeſotten, und im Sud ein wenig geſalzen. Denn kan man es entweder kalt in Oel und Eßig, oder warm, nach Belieben, verſpeiſen. Auch kan man, ſo es warm belieben ſollte, eine Zwiebel-Negelein-oder andere anſtändige Brüh darüber machen,

Eine Ollapotrid zu machen.

Nehmet Käß-Köhl, Artiſchocken-Kerne, Lactuck, Kardus, Spargel, und einen gefüllten Köhl, wie ſelbiger ſeines Orts beſchrieben; brühet alles andere, den gefüllten Köhl allein ausgenommen, an, doch alſo, daß es nicht zu weich wird; nehmet auch junge Hühner oder Tauben,

Brieſe, Bratwürſte, Nierlein, Mägenlein und Morgeln; überſchüpfet es alles ein wenig, die Leberlein aber leget nur friſch darzu, die Brieſe zerſchneidet zu Plätzlein, die Nierlein ſpicket und röſtet mit etlichen Vögelein im Schmalz oder aber bratet und leget ſie alsdann, benebenſt den andern Sachen, um den Rand der Schüſſel; die Hühner und Tauben aber zerſchneidet, doch nicht zu klein, putzet auch Schnecken, laſſet ſie ein wenig abſieden, ingleichen Krebſe, ſchählet ſie aus, daß unten die rothen Spitzen von der Schalen annoch an den Scheeren bleiben, daß man ſelbige ſtecken könne; an den Schwänzen muß auch hinten das Krauſe daran gelaſſen werden; hacket hernach Kalbsfleiſch klein, röſtet gerieben Brod in Butter, thut es zuſamt ein wenig Weinbeerlein, Cardamomen und Muſcatblüh unter das Gehäck, gilbet es mit Saffran, ſchlaget ein paar Eyer daran, rühret es unter einander, machet kleine Knödlein davon, laſſet ſie in Fleiſchbrüh ſieden. Man kan auch von Hühner oder Gänß-Leberlein kleine Knödlein machen; die Leberlein klein zerhacken, dann ein wenig geriebenes Brod röſten, und wann das Brod gelblicht werden will, die gehackte Leberlein darzu thun, und ein wenig mit röſten; dann in eine Schüſſel legen, ein Ey daran ſchlagen, würzen, Knödlein daraus formiren, und in Fleiſchbrüh ſieden. Streuet hernach in einen ſtollichten Hafen ein weuig geriebenes Eyer-

er-Brod, Cardamomen, Muſcatblüh und Pfeffer; machet eine Lage von obigen allerley Sachen darauf, dann wieder Gewürz; und abermahls eine Lage biß es alles; gieſſet dann Fleiſchbrüh, oder durchgezwungene Krebs-Brüh, daran, und laſſet es alſo ein wenig ſieden; thut zuletzt einen guten Theil Butter darein, die Krebs-Scheeren und Schwänze muß man zum Theil in einem beſondern Häfelein ſieden laſſen, und hernach zum beſtecken gebrauchen. Wann nun dieſes geſchehen, ſo leget es zierlich in eine etwas flache Schüſſel mit einem breiten Rande, beſtecket es überall mit den Krebs-Schwänzen und Scheeren, und um den Rand auszuzieren, machet folgendes Gebach: Bereitet ein Teiglein, wie zu den Schneeballen, und wälchert ihn gar dünn aus; hernach formiret davon Kräpflein, Raſiolen, oder was beliebt, machet etliche die hohl ſind, in etliche aber füllet geſtoſſene Mandeln, oder auch eine Füll, von Citronat, Zibeben, und Mandeln, und bachet es aus Schmalz, hacket hernach Kalbsfleiſch klein, thut ein wenig gerieben Eyer-Brod, Gewürz und ein paar Eyer daran, rühret es unter einander, machet länglichte Stritzelein einen Fingers lang davon, überwälchert ſie noch ein wenig im Mehl, und bachet es fein hell im Schmalz. Zieret mit dieſen gebachenen Nierlein oder auch gebachenen Grundeln und Krebs-Schwänzen den Rand der Schüſſel.

Eine Ollapotrid, auf kürzere Art.

Siedet Schnecken ab, putzet ſie, und ſiedet ſelbige in einem Häfelein, mit Fleiſchbrüh, Pfeffer, Jngber und Muſcatblüh; alsdann ſeyhet die Brüh herab, brühet Morgeln, laſſet ſie ebenfalls in Fleiſchbrüh beſonders ſieden; hernach ſeyhet die Brüh auch herab, und thut die Morgeln unter die Schnecken, nehmet ferner geſottene Krebſe, ſchählet die Schwänze und die Scheeren aus, miſchet ſie, ſamt einen paar abgeſchüpften und Plätzlein-weiß geſchnittenen Brieſen, auch darzu; wie auch Artiſchocken Böden, thut alles zuſammen in einen ſtollichten Hafen, worunter man auch Leberlein und Mägelein miſchen kan; gieſſet Fleiſch- oder Krebs-Brüh daran, würzet es mit Pfeffer, Jngber und Muſcatenblüh, ſchneidet einen guten Theil Butter darein, und laſſet es wohl ſieden, daß die Brüh dicklicht werde; gieſſet ſie ein und andermal davon ab, und ſodann wieder darüber. Richtet es dann an, und ſtreuet Muſcatenblüh darauf.

Eine Ollapotrit von Auſtern, Schnecken und Tartuffeln.

Thue in Oel eingemachte Tartuffeln, in eine Schüſſel; dann werden weich geſottene und reinlich geputzte Schnecken, ſamt einigen Auſtern, ſo in Fäßlein verführet werden, zu denen Tartuffeln in die Schüſſel geleget, von der Auſtern-Brüh

Brüh, ſamt ein wenig Wein daran gegoſſen, Citronen-Safft darein gedrucket, in der Schüſſel alles zuſammen bey einer viertel Stund lang aufgeſotten, und letzlich, mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen überſtreuet, und der Rand der Schüſſel mit ausgehackten Citronen-Plätzen ausgezieret. Es iſt aber faſt beſſer, wann man die Tartuffeln zu erſt ſieden läſſet, und dann die Auſtern erſt auf die letze hinein leget, damit ſie nicht zu hart werden. Statt der Tartuffeln kan man auch andere Schwämmen abſieden und ein wenig in Oel röſten.

Rafiolen von Brieſen oder Drieſen.

Waſchet und ſchüpfet ein paar Brieſe, hacket ſelbige klein; machet ein wenig Schmalz heiß, und gieſſet etwas weniges davon an geriebenes Eyer-Brod, in dem übrigen aber röſtet etwas von gehackten Peterſilien-Kraut, unter das geriebene Brod, und reibet, ſo es beliebet, ein klein wenig Edamer- oder Parmeſan-Käß darunter, würzet ſie mit Pfeffer, Ingber, Cardamomen und Muſcatenblüh, ſalzet es, ſchlaget Eyer daran, rühret alles wohl unter einander, thut dann ein wenig ſchönes Mehl in ein Schüſſelein, laſſets in einem Häfelein Waſſer laulicht werden, und ein gut Theil Butter darinnen zergehen; ſalzet ſie, und gieſſet ſelbige hernach in das Mehl, rühret es an, ſchlaget auch, nach Belieben, ein

Ey daran, und machet den Teig damit zuſammen, wirket ihn auf einem Bretlein und wälchert ihn fein dünn. Dann nehmet ein wenig von der eingemachten Füll, ſo groß, als man die Rafiolen haben will, und ſchlaget ſie in den gewälcherten Teig, drücket ſelbigen neben herum wohl zu, und rädelt es mit einem Küchlein-Eiſen rings herum wohl ab, wann ſie nun alle ſo gemacht ſind, ſo nehmet eine Schüſſel, ſchmieret oder beſtreichet dieſelbe mit Butter, leget ſo viel man davon kochen will darein, (die übrigen kan man wohl noch ein oder zwey Tage ungekocht aufheben, wann ſie nur in einem kühlen Ort ſtehen) und gieſet eine ſiedende Fleiſchbrüh daran, ſtreuet Pfeffer, Cardamomen, Muſcaten-Nuß, oder Blüh darauf, ſchneidet ein gut Theil Butter darein, decket ſelbige mit einer Schüſſel zu, ſetzet ſie auf eine Kohl-Pfanne, und laſſet ſolche sieden biß ſie mild werden, ſchüttelt aber die Schüſſel etliche mahl herum, damit die Butter und alles wohl unter einander ſieden könne, und eine dicklichte Brüh überkomme. Wann man aber unter das Rafiolen-Gehäck geriebenen Käß gemiſchet, kan man auch, ehe ſie zu Tiſch getragen werden, noch ein wenig geriebenen Käß darauf ſtreuen. Man kan auch dieſe und andere Rafiolen, wie bereits oben erwehnet, wann ſie allerdings verfertiget und in den Teig eingeſchlagen ſind, in einer Pfannen aus Schmalz jäh und

ſchön

ſchön licht heraus bachen, und gleichwohl in einer Schüſſel, wie oben beſchrieben, wohl aufſieden, laſſen. Ehe ſie auf den Tiſch getragen werden, kan man noch ein wenig Muſcatenblüh darauf ſtreuen.

Rafiolen von Bratwurſt-Gehäck.

Nehmet Bratwurſt-Gehäck, oder leeret daſſelbe aus dem Gedärm, rühret gerieben Brod darunter, würzet es mit Cardamomen und Muſcatenblüh; ſchlaget ein paar Eyer daran, und rühret alles wohl untereinander; machet auch einen gewöhnlichen Teig an, ſchlaget es dann ein, bachet ſelbige, oder ſiedet ſie nach Belieben.

Rafiolen von einem Hecht.

Siedet den Hecht in Salz-Waſſer ab, und hacket ihn klein; indeſſen klaubet, waſchet und brühet ein wenig Mangolt, Spinat, oder grünes Kraut, hacket ſolches auch klein, dann röſtet das gehackte Kraut und Hecht, beedes in Schmalz, thut, in einer Schüſſel, gute Gewürz, ein wenig Semmel-Mehl und Eyer darein, ſo viel vonnöthen; machet dann einen Teig und Rafiolen daraus: Siedet oder bachet ſie, wie es gefällig iſt. Man darf aber dieſe Rafiolen nicht länger ſieden laſſen als harte Eyer.

Raſiolen von Gänß- und Hüner-Leberlein, wie auch einem Kalbs-Nieren.

Auf vorige Weiſe kan man auch Raſiolen von Hüner- oder Gänß-Leberlein machen, als welche man zuvor ein wenig in einer Fleiſchbrüh abſchüpfen muß, wie ingleichen auch von Kalbs-Nieren. Zu einem bereits gebratenen Nieren, zuſamt dem Fette, kan man etwas überbliebenen Braten nehmen, und auf vor beſchriebene Art zurichten.

Raſiolen von Hüner-Fleiſch.

Siedet eine Henne, oder nehmet übergebliebenes Hüner-Fleiſch, hacket es mit Rinds-Mark klein, röſtet gehacktes Peterſilien-Kraut, Mangolt oder Spinat, und Semmel-Mehl daran; reibet Käß darunter, wenn er anſtändig iſt, wie auch gut Gewürz, und ein paar Eyer, rühret es wohl untereinander; Indeſſen machet einen Teig an, wie den vorhergehenden, oder auch einen andern, entweder von ganzen Eyern, oder nur von bloſſen Eyer-Dötterlein; und bereitet ſie wie die vorigen.

Raſiolen von Krebſen.

Schählet von abgeſottenen Krebſen die Schwänze und Scheeren aus, und hacket ſolche klein; dann röſtet ein wenig Eyer-Brod in Butter, rühret ſelbiges unter die Krebſe, würzet ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, und ſchlaget Eyer daran; Will man ſie grün haben, kan man ein wenig gehacktes Peterſilien-Kraut,

mit dem Brod, in der Butter röſten; Machet dann einen Teig an, und verfertiget die Rafiolen, wie bekannt. Man kan ſie ſieden; Sie ſind aber beſſer gebachen, mit einer Krebs-Brüh. In welcher man ſie in einer zugedeckten Schüſſel, mit einem guten Theil Butter, aufſieden läſſet.

Rafiolen von Krebſen, auf eine andere Art.

Die Krebſe werden geſotten, ausgeſchählet, klein gehacket, und von dreyen Eyern, zu einem Pfund Krebs, ein gelindes ſogenanntes Eyer-im Schmalz gemacht, ein wenig Eyerbrod, Peterſilien-Kraut, Muſcatenblüh, Saffran, und Cardamomen dazu gethan, und alles untereinander gerühret, dann der Teig zu Rafiolen angemacht, die Füll hinein geſchlagen, und gebachen oder geſotten. Nimm dann die Schalen von Krebſen, ſtoſſe ſelbige klein, thue ſie in ein halb Maas Raum, oder Fleiſchbrüh, laß ſieden, bis es wohl roth wird, zwinge ſie hernach durch ein Tuch, wirff ein gut Stuck Butter darein, gieſe dieſe Brüh über die Rafiolen in die Schüſſel, und laß ein wenig aufſieden.

Rafiolen von Küh-Eiter.

Siedet ein Küh-Eiter ganz weich, hacket es mit Rinds-Mark klein; hacket auch Peterſilien-Kraut, oder an deſſen ſtatt Mangolt oder

Spinat

Spinat, röſtet ſolches mit ein wenig geriebenen weiſſen Brod in Butter, miſchet es unter das gehackte Eiter und Mark, und rühret alles wohl durcheinander, würzets mit Ingber, Pfeffer, und Muſcatenblüh; Schlaget ſie dann in den Teig, ſiedet oder bachet ſie, nach Belieben, und machet eine Brüh darüber.

Rafiolen von Schnecken.

Wann die Schnecken ſauber geputzet, hacket ſie klein, weicht eine Semmel im Kern, drucket ſie wieder aus, wenn ſie weich, miſchet ſie unter die Schnecken, ſchlaget ein oder zwey Eyer, auch Pfeffer, Muſcatenblüh und Salz daran, füllet es in einen Rafiolen-Teig, und machets wie gewöhnlich.

Süſſe Rafiolen.

Schneidet von einer Semmel die Rinde ab, röſtet die Broſen in Butter, gieſſet Wein daran, daß ſie wieder aufquellen, zuckert und würzet ſie mit geſtoſſener Zimmet, thut ein klein wenig Saffran daran, wie auch göblicht-zerſchnittene Mandeln, miſchet alles wohl durcheinander, machet einen linden Teig von Mehl, Eyern, und etwas Zucker, an, wälchert ihn aus, leget dieſe Füll darauf, überſchlaget den Teig, rollet ihn mit einem hiezu gehörigen Rädlein ab, bachet ſie aus Schmalz ſchön gelb heraus, und gebrauchet ſie, entweder den Rand der Schüſſel

damit

damit zu belegen, oder aber gieſſet die Brüh, darinnen die Semmel-Broſen aufgequollen, wieder darüber, und laſſet die Raſiolen darinnen noch einmal aufſieden.

Süſſe Raſiolen, auf andere Art.

Stoſſet altgebachenes Eyer-Brod, und röſtet es, thut Zucker, Zimmet, Saffran, geſchnittene Mandeln und Weinbeer darzu, rührt es alles wohl untereinander; alsdenn machet einen Teig von Mehl und Eyern, wälchert ihn ganz dünn, ſchlaget vorbeſagtes darein, gebet ihm eine Form wie eine Auſtern-Schale. Wenn ihr den Teig übergeſchlagen, und mit einem Eyer-Weiß zwiſchen beeden Teigen geſchmieret habt, ſo druckt ſie fein feſt aufeinander, und rädelt es ab, ſetzet ſie an einen kühlen Ort, bis ſie bald zu Tiſch ſollen, daß der Teig nicht ſpröt wird, alsdann bachet ſie.

Ein vortreflich Ragouſt zu machen, von Brieſen, von Hahnen-Kämmen und Morgeln.

Nimm von zwanzig jungen Hahnen die Kämme, laſſe ſie mit Waſſer überwallen, und ziehe denſelben die Haut ab; nimm Morgeln, und drey Kälber-Brieſe, laſſe ſie ebenfalls überwallen, ſchneide die Brieſe in Stücklein, und thue ſie zu den Hahnen-Kämmen; nimm eine Caßerolle oder Hafen, thue ausgelaſſenen Speck oder

Butter, mit etwas Mehl, hinein, und laſſe beydes ſchön braun werden: Alsdann thue, alles zuſammen in die braune Butter, ſamt ein wenig braunen Jus, ingleichen Citronen-Safft, geſtoſſene Muſcatenblüh, Pfeffer, Negelein, und Salz, laſſe es kochen, daß es eine rechte Brüh bekommt; Lege alsdenn zwey gebratene und geſpickte Tauben auf das Ragouſt, und ziere es mit gebachenen Artiſchocken.

Ragouſt von Kälber-Brieſen.

Uberwalle die Brieſe in Waſſer, ſchneide ſie in dünne Scheiben, lege ſie in ein Geſchirr mit guter Fleiſchbrüh, würze ſie mit Negelein, Pfeffer, Muſcatenblumen, Salz und Citronen-Safft, laſſe es kochen, dann ein wenig Butter zergehen, und röſte Mehl, Chalotten und Chambignons darinnen, thue ſolche darzu hinein, und laſſe es noch einmal durchkochen; wann man es anrichten will, kan man braunen Jus, auch Citronen-Safft darein thun. Ziere es mit kleinen friſchen Schaafs-Zungen, welche vorhero geſpickt, und am Spieß gebraten worden, ſchön aus.

Ragouſt von Kälber-Brieſen, auf andere Art.

Waſche die Brieſe ſauber ab, überſchüpffe und ſchneide ſie in Stücklein, röſte ein wenig Mehl in Butter braun, thu auch etwas gehackte Zwiebeln

deln daran, laſſe ſie mit röſten; lege dieſe in Stücken zerſchnittene Kälber-Brieſe dazu hinein, würze ſie mit Pfeffer, Muſcatenblumen, auch ein wenig Negelein, gieſſe alsdann Fleiſchbrüh darauf, und laſſe es gar kochen.

Gedörrt oder geräuchert Rindfleiſch zu kochen.

Dieſes iſt am beſten, und alsdenn ein recht angenehmes Eſſen, wenn es halb geräuchert iſt: Iſt es aber ganz geräuchert, muß man es eine oder zwey Nächte ins Waſſer legen. Man kochet es nur im bloſſen Waſſer gar, und iſſet es, mit Senff, warm oder kalt. Man ſchneidet es auch in Scheiben, und leget es um den Salat, ingleichen unter die durchgeſchlagene Erbſen und dürre gekochte Birnen.

Rinds-Zungen mit Ragut.

Nehmet eine Rinds-Zunge, laſſet ſie im Waſſer abſieden mit Salz und Pfeffer, damit ihr ſie abſcheelen könnet. Spicket ſie hernach mit kleinen Speck, und bratet ſie am Spieß, und begieſſet ſie mit Butter, die ihr in Eßig, Salz und Pfeffer habt zergehen laſſen. Wenn ſie gebraten iſt, ſo ſchneidet ſie in groſſe Stücke, und laſſet ſie ein paar Wall thun in einer Ramolade von Sardellen, gehackten Capern, kleingeſchnittenen Peterſilien und Zwiebeln, alles in

einem guten Jus von Rindfleiſch, mit gehörigem Gewürz, einigen Rocambolen, in ein wenig Eßig paßiret, und gebt ſie hernach zum Vor-Eſſen. An ſtatt der Ramolade, kan man die davon gemachte Stücke über den Kohlen ſtehen laſſen in einem Ragut von Championen, Kälber-Milch und Artiſchocken-Böden; In währenden Kochen muß man ſie mit Butter begieſſen, oder brennenden Speck darauf triefen laſſen. Alſo richtet man auch die Kalbs-Zungen an.

Schincken mit Ragut.

Nehmet Scheiben von rohen Schincken, paßiret ſie in der Caſterole mit ein wenig rothen Wein, laſſet ſie ein wenig darinnen ſtehen, mit weiſſem Pfeffer und geriebener Semmel. Traget ſie hernach auf, mit Citronen-Safft, zum Bey-Gericht, oder mit grüner Peterſilien ringsherum beleget.

Schnecken zu bachen.

Wann die Schnecken geputzt ſeynd, ſo ſalzet ſie ein wenig, und ſchwinget ſelbige in Mehl, oder Erbſen-Mehl, bachet ſie in Schmalz, wie ein anderes Gebachens; traget ſie dann, entweder alſo trocken, zu Tiſch, oder aber macht eine Butter- oder ſüſſe Brüh darüber; Wiewohl man auch, an ſtatt der Butter, Oel darzu gebrauchen kan.

Schne-

Schnecken in Häußlein zu braten.

Siede und putze groſſe Schnecken, vermiſche ſie mit geriebener Semmel und Gewürz, Negelein, Pfeffer und Salz, thue es zuſammen in die Schalen, ſetze ſolche auf den Roſt, gieſſe geſchmolzene Butter, oder Baumöl, darein, und brate ſie alſo; ſtreue, im währenden Braten, geriebene Semmel darüber, und ſetze ein Häußlein neben das andere auf eine Schüſſel, tropffe Citronen-Safft darüber, und reibe Muſcatnuß darauf.

Schnecken am Spieß zu braten.

Siedet und bereitet die Schnecken, ſalzet und würzet ſie mit Pfeffer, Cardamomen, und Muſcatenblüh; ſchlaget dann jeden Schnecken beſonders in ein Netz, ſtecket ſie an ein Spießlein, und bratet ſelbige, bey einem jähen Feuer, ab; treufelt ſie öfters mit Butter. Wann ſie fertig, ſo leget ſie in eine Schüſſel, und drucket Citronen- oder ſauern Pomeranzen-Safft darauf.

Schnecken geſpickt zu braten.

Die Schnecken werden erſtlich geſotten und geputzt, alsdann laſſet ſie in Fleiſchbrüh eine gute Stund lang ſieden; ſtreuet Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh darein, laſſet dies Gewüz mitſieden; ſeyhet ſie ab, laſſet ſie in einer Schüſſel er-

kalten, ſpicket ſie dann mit einer ſubtilen Spicknadel, mit dünn geſchnittenen Speck, ſo klein, als immer möglich. Bratet ſie hernach an einem Spießlein, machet ein wenig Baumöl oder Butter in einem Pfännlein heiß, und beträufft ſie damit, bratet ſie ſo lange, bis der Speck braun wird; ziehet ſelbige hernach vom Spießlein, leget ſie in eine Schüſſel, gieſſet warmes Baumöl oder Butter, und einen oder zwey Löffel voll von der Brüh, darinnen ſie geſotten haben, daran; ſetzet die Schüſſel auf eine Kohl-Pfanne, laſſet ſie noch einen Wall thun, und traget ſie zu Tiſch; leget aber eine Citrone darzu, damit man den Safft, nach Belieben, darein drucken könne.

Schnecken zu braten in einer Sardellen-Brüh.

Setzet eine Brat-Pfanne auf einen Roſt, gieſſe ein wenig friſches Baumöl darein, lege dann die geſpickte Schnecken darein, und laſſe ſie ſo lang pratzeln, bis ſie braun werden; mache alsdann nachfolgende Brüh von Sardellen darüber, waſche zwey oder drey Sardellen, gräte ſelbige aus, und laß ſie in einer Fleiſchbrüh ſieden, zwinge ſie durch einen Seyher, gieſſe noch mehr Fleiſchbrüh und ein wenig Wein daran, ſtreue Muſcatenblüh, Pfeffer, und ein wenig Cardamomen darein, gieſſe etwas Oel dazu; laß dann dieſe Brüh noch einmal aufſieden, richte ſie über die

die gebratene Schnecken in eine Schüſſel, ſtreue klein- und würfflicht-geſchnittene Schelffen von Citronen darauf, und drucke den Safft darein.

Schnecken geſotten in einer Sardellen-Brüh.

Putzet und ſiedet die Schnecken, und machet dann die vorbeſchriebene Sardellen-Brüh darüber. Man kan auch, ſtatt des Oels, Butter nehmen.

Schnecken in einer Butter-Brüh zu machen.

Wann die Schnecken geputzt worden, kan man ſie in ein Häfelein thun, Pfeffer darauf ſtreuen, und ein wenig miteinander ſchwingen; gieſſet Fleiſchbrüh daran, und laſſet ſie eine bis zwey Stunden ſieden; Wann ſie geſotten ſind, ſo thut in Butter geröſtetes Mehl, Cardamumen, Muſcatenblüh, und einen guten Theil Butter, daran, damit es ein dicklichtes Brühlein werde; oder miſchet, an ſtatt des Mehls, zu Anfang ein wenig gerieben Brod darunter, und laſſet es mit ſieden. Wer will kan auch Citronen-Safft darein drucken. Wann ſie angerichtet ſind, beſtreuet ſie mit würfflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen. Man kan auch ein wenig dürren klein-geriebenen Majoran an dieſe Brüh thun, alsdann aber keine Citronen darein drucken. Will man aber die Schnecken in Häußlein anrichten,

muß man in jedes derſelben ein wenig Butter ſtecken, die Schnecken darzu hinein ſchieben, und alleſamt in einen ſtollichten Hafen oder in die Schüſſel ſetzen, die Brüh darinnen ſie geſotten haben, darüber gieſſen, und ſamt denen Häußlein einen Wall thun laſſen. Man kan auch eine Erbs-Brüh darüber machen auch kan man in die Butterbrüh Knoblauch thun, wobey die Schnecken ſo getheilt werden müſſen, daß ſie an einander hangen bleiben. Die Häußlein müſſen ehe ſie gefüllt werden warm gemacht werden

Schnecken mit Eyern zuzurichten.

Siedet und putzet die Schnecken, hacket ſie fein klein; ſiedet zwey Eyer hart, und hacket das Gelbe unter die Schnecken, thut Butter daran, pfeffert ſelbige, füllet ſie wieder in die Häußlein, ſetzet ſie auf einen Roſt, laſſet ſelbige braten, ſo gieſten ſie ſchön. Setzet ſie in eine Schüſſel, und traget ſie zu Tiſch. Oder aber machet indeſſen eine Brüh zuſammen, und gieſſet ſie alſo ſiedend darüber. Oder, man kan auch von denen Schnecken ſelbſt eine Brüh darüber machen: Indem nemlich ſelbige, wann ſie, wie gebräuchlich, abgeſotten worden, gar klein gehackt, in einer Fleiſchbrüh geſotten, hernach durchgezwungen, und mit allerley guten Gewürz gewürzet werden; Auch thut man ein gut Theil Butter

daran, damit es ein dicklichtes Brühlein gebe, und gieſſet ſie alſo ſiedend über die Schnecken.

Schnecken in einer ſauern Brüh.

Wann die Schnecken geputzet, leget ſie in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Eßig und Fleiſchbrüh daran, würzet ſie mit Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh, thut ein gut Theil Butter darzu, bedecket den Hafen mit einer Stürzen, und laſſet die Schnecken ſo lang dämpfen, biß ſie fertig ſeynd. Man kan auch die Butter in einem Pfändlein braun werden laſſen, und darüber brennen.

Schnecken in Oel.

Siedet und putzet die Schnecken, wie bekannt, und im vorigen bereits gelehret worden, gieſſet in einem Häfelein Fleiſchbrüh daran, würzet es mit Pfeffer und Muſcatenblüh, und laſſet es ſieden, hacket inzwiſchen ein einiges kleines Zwiebelein, röſtet es in Oel, und zuletzt ein wenig Mehl damit, thut es zu den Schnecken und laſſet ſie damit ſieden; wer will, kan auch ein wenig klein gehacktes Peterſilien-Kraut mit beymiſchen; ſolte des Oels zu wenig ſeyn, kan man zuletzt noch etwas zugieſſen, und dann die Schnecken entweder in die Häußlein füllen, und zuſamt der Brüh, oder auch ohne dieſelbe alſo bloß anrichten, und mit der Brüh doch gleichwohl auf-

tragen. Man kan auch die Zwiebeln davon laſſen und ein wenig Wein daran thun.

Schnecken in Oel, noch auf eine andere Weiſe.

Siedet die Schnecken in Waſſer und Salz, und nehmet ſie aus denen Häußlein, laſſet die Schwänze und Schnäbel daran, und ſchneidet nichts hinweg; beliebt es aber, ſo kan man das harte am Kopf davon ſchneiden, und die Haut abziehen; dann waſchet ſie, leget ſelbige in eine Schüſſel, gieſſet Eßig und Oel daran, ſtreuet Pfeffer und ander beliebiges Gewürz darein, ſeſetzet ſie auf ein Kohl-Feuer, decket ſolche zu, laſſet ſie auf der Kohlen ſieden, und traget ſie auf. Oder laſſet ſie in Waſſer kalt werden, und gebet ſie alſo mit Eßig Oel und Pfeffer.

Weſtphäliſche Hammen oder Schunken zuzurichten.

Nimm einen Hammen oder Schunken, und wenn du ſolchen in einem laulichten Waſſer zwey oder dreymahl abgerieben haſt, ſo ſtecke ihn in einen groſſen Hafen, und ein wohl groſſes Säcklein Heu-Blumen dazu, gieß nochmahl warmes Waſſer daran und laß ihn ſo lang ſieden, biß er weich wird. Denn nimm ſelbigen aus dem Hafen heraus, löſe die Haut rings herum ab, lege ihn in einen Keller, daß er daſelbſt wohl beſchwehrt erkühle. Wenn er erkaltet, beſtreue ihn

ihn auf das Fett, unter der abgelöſten Schwarten, rings herum mit Jngber, Pfeffer und Negelein, lege Salbey und Majoran darauf, und ziehe die Haut wiederum darüber. Beſchwehre ihn nochmahl ſo lang, biß er zu Tiſch getragen wird.

Hammen oder Schunken abzuſieden auf andere Art.

Waſche und putze den Hammen auf das ſauberſte, oder wenn er gar ſchwarz iſt, reibe denſelben mit zuſamm geflochtenem Stroh ab, und laß ihn im Waſſer ſieden, biß er weich werden will. Nimm ihn denn heraus, und löſe die Haut ſchön ganz ab, jedoch alſo, daß ſie unten an der Hexen hangen bleibe. Beſtreue den Hammen über und über ſtark mit Pfeffer, lege Salbey-Blätlein und Roſmarin-Sträußlein darauf und ziehe ſo denn die Haut oder Schwarten wieder darüber. Lege ein Bret darauf, beſchwehre ihn mit einem Stein oder Gewicht, und laß ihn alſo über Nacht, oder auch ein paar Tage lang im Keller ſtehen. Denn kan er entweder ganz oder auch zu Plätzen geſchnitten, zu Tiſch getragen und verſpeiſet werden. Bleibt er ganz, ſo rolle und wickle die Haut biß an die Hexen zuſammen, ſtecke ſie mit einem Hölzlein an, und beziere den Schunken, zuſamt dem Schüſſel-Rand über und über mit ſchönen bunten Blumwerk. Oder

man kan auch etliche abgeſchnittene Plätze von einem Schunken um den Rand, der mit Salat angefüllten Schüſſel legen.

Schunken, oder geräuchert Fleiſch auf dem Roſt zu braten.

Schneide dünne Scheiben von Schunken, ſo gekochet und wieder kalt worden, denn beſtreiche ſie mit Butter, lege ſie auf den Roſt oder auch in eine Brat-Pfanne, und beſtreue ſie, wenn ſie erwarmet, mit Pfeffer. Man iſſet es bey dem Salat, oder mit Eßig und Pfeffer, auch mit Senff. Man kan ihn auch noch roh und ungeſotten alſo braten.

Frankfurther Schwarten-Magen.

Säubere einen Schweins-Magen auf das reinlichſte aus, denn überſchüpfe ein gut Theil Schwärtlein, hacke ſie klein, ſalze und würze ſie ziemlich ſtark mit Pfeffer, Negelein und Muſcatnuß. Fülle alles in den geſäuberten Schweins-Magen und binde demſelben gewöhnlicher maſſen zu. Denn überſchüpfe ſelbigen und hänge ihn in Rauch. Wenn er nun dürr und ziemlich härtlich iſt, ſo nimm ihn herab und preß ihn feſt zuſammen, daß er etwas breitlich werde. Denn hebe ihn zu beliebigem Gebrauch auf. Wenn man denſelben eſſen will, muß man ihn zuvor wohl ſieden und denn wieder kalt werden laſſen, in runde Plätze verſchneiden und alſo verſpeiſen.

Einen Schweins-Käs zu machen.

Nimm einen halb gewachſenen Schweins-Kopf, der nicht gar fett iſt, putze ſolchen auf das reinlichſte ab, ſalze und ſetze ihn im Waſſer zu. Wenn er nun halb geſotten, ſo nimm ihn aus der Brüh heraus, löſe das Fleiſch auf das beſte von den Beinen herab. Iſt viel Fett dabey, ſo ſchneide ſelbiges davon, gieß auch das obere Fett von der Brüh, darinnen er geſotten worden, herab. Leg das abgelöſte Fleiſch wieder darein, und gieß eine Maas Wein daran, wirff ſechs oder acht Lorbeer-Blätter, wie auch drey Stengel Roſmarin, eben ſo viel Schnittlein Citronen und Pomeranzen-Schelffen dazu, und laß es alſo mit einander in ſtetem Sud fortſieden. Wenn es nun ziemlich weich geſotten, ſo nimms heraus, leg in die Mitte eines reinen Tüchleins etliche Lorbeer-Blätter und ein wenig Roſmarin, ſtreu auch grob geſtoſſenen Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf. Alsdenn mache eine Lag von dem abgeſottenen Schweins-Kopf darauf, und beſtreue ſelbigen ferner mit obgedachtem Gewürz und Citronen-Schelfen. Hernach lege ausgegrätete und mit Wein gewaſchene Sardellen, ſamt etwas von einem geſulztem Fleiſch dazwiſchen: überſtreue ſolches nochmal, wie zuvor mit den Blättern und Gewürz;

lege ſodenn wieder von den abgeſottenen Schweins-Kopf und auf denſelbigen Sardellen, zuſamt dem geſulzten Fleiſch und ſo fort an, oben darauf aber Lorbeer-Blätter und Roſmarin-Sträußlein. Decke das Tüchlein darüber und ſchlag es zuſamm, daß es wie viereckigt wird. Leg unten und oben einen Teller, und beſchwere den obern mit einem Stein und laß es alſo ein oder zwey Tag lang preſſen. Es muß aber, wie ein viereckigter Käß formiret werden. Wenn man es nun verſpeiſen will, ſchneidet man dünne Plätzlein davon, gieſſet Oel und Eßig darüber, und ſtreuet Pfeffer und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf eine andere Art.

Nimm eine halbe Ochſen-Zunge, ſo geräuchert, zwey Ohr-Bäcklein von einem geſchlachteten Schwein, oder acht Kalbs-Ohren und ein halb Ochſen-Maul. Dieſes alles wird gekochet, aber nicht zu weich. Die Zunge muß aber zuvor abgeſotten werden, denn es ſiedet ſonſt dem andern nicht gleich. Darnach werden die obere Häute abgezogen, alles klein zerſchnitten und in einen ſtollichten Hafen gethan. Gieß ein Seidlein Wein und ein Seidlein Eßig, auch ein wenig Fleiſchbrüh daran und allerhand Gewürz, auch Lorbeer-Blätter und eine ganze Zwiebel, welche aber zuſammt den Lorbeer-Blättern wie-

der heraus geklaubet werden muß, wenn ſie mit gekochet haben. Darnach wird es in ein Tuch zuſamm gebunden. Sodenn leg unten und oben einen Teller, und beſchwehre ſie mit einem Stein, laß es über Nacht ſtehen, und richt ihn ferner zu, wie bey dem vorhergehenden gedacht.

Schweinen-Fleiſch zu räuchern.

Wenn die Schweine mit Buchen gemäſtet ſind, ſo iſt es nothwendig, daß man alles, was am Schwein iſt, ehe man einige Wurſt machet, eine Nacht in friſches und kaltes Waſſer werffe, daß es ein wenig erhärte, denn ſonſten iſt nicht viel gutes daran, und bleibet faſt mehr auf den Rauch-Boden, als man wieder herunter bekommet, indem es wegen ſeiner Weiche von der Hitze faſt alles austropfet. Wenn die Schweine aber Eichel-Maſt gehabt, ſo iſt unnöthig, es in kaltes Waſſer zu legen. Wenn nun obiges Fleiſch im Waſſer erſtarret, hänget man es auf, und läſts ertrocknen, ſalzet ſodenn die Schunken und anderes Fleiſch ein, wie gewöhnlich, läſſet das dünne acht, das Dicke aber vierzehen Tage darinnen liegen: hänget es ſodenn in einen gelinden Rauch auf; denn wenn das Fleiſch zu heiß wird, ſo wird es ungeſchmack und verdirbet hernach leicht. Deßwegen die Rauch-Kammern beſſer, als die Schorſteine, da man den Rauch nicht zwingen kan, wie auf den Kammern. Damit das Fleiſch auch

nicht

nicht zu ſchwarz werde, hängen es einige in ein Eck der Rauchkammer, da nicht viel Rauch hinkommt. Wenn es genug geräuchert hat, hänget man es zuruck. Die dünnen Rieben-Stücke müſſen eher aus dem Rauch genommen werden, als die Schunken. Wenn aber die warmen Täge einfallen, muß man es an einen trockenen und kühlen Ort aufheben. Einige nehmen auch zum Einſalzen des Fleiſches Salpeter unter das gemeine Salz, damit das Fleiſch eine deſto röthere Farbe bekomme: Oder auch abgeſottene rothe Ruben, Plätzlein-weiß geſchnitten, und in das Salz zu dem Fleiſch, Wechſels-weiß, gelegt: Nemlich, eine Lage rothe Ruben, darauf eine Lage Fleiſch, und wieder Ruben, nachgehends wieder Fleiſch, und ſo fort, bis es alles iſt. NB. Das Rind-Fleiſch kan man auch alſo räuchern.

Semmeln beſonders zuzurichten.

Man ſchneidet von einer Semmel die Rinde, theilt ſie zu ſechs länglichten Stücklein. Hernach nimmt man ſüſſen Raum, klopffet zwey Eyerklar daran, und zuckert es wohl; legt die Semmel darein, daß ſie recht weiche; dann thut man ein wenig friſche Butter in eine Schüſſel, und leget die Semmel Creutz-weiß übereinander darein, und wieder Butter darauf; Ferner gieſſet man die übrige Milch daran, ſetzet die Schüſſel

auf

auf Kohlen, leget eine eiſerne flache Stürzen mit einer Glut darauf, und läſſet es alſo ſieden.

Gefüllte Semmeln.

Schneidet von einer Semmel ein Plätzlein, nehmet die Broſamen heraus, gieſſet Wein an dieſe Broſamen, daß ſie wohl weich werden; hacket indeſſen abgezogenene Mandeln und Aepffel klein, röſtet ſie ein wenig in Butter, drucket dann die im Wein geweichte Broſamen wohl aus, thut Zimmet, Zucker und Weinbeerlein dazu, rühret ſie unter die Mandeln und Aepffel, und füllet die ausgehöhlten Semmeln damit an; zu oberſt und unterſt aber, muß man ein Bröcklein Butter darein thun, und das abgeſchnittene Plätzlein mit etwas Teich wiederum darauf kleben, oder zuſammen binden, und die Semmeln in einem Brat- oder Bach-Oefelein etwann eine halbe Stund lang bachen laſſen. Oder bachet ſie aus Schmalz.

Gefüllte Semmeln, auf andere Art.

Höhlet die Semmeln aus, gleich den vorigen, gieſſet ein wenig Milch in die Semmeln, und laſſet ſie darinnen geſchwind herum lauffen, daß ſie inwendig wohl naß werden, jedoch aber auſſen her trocken bleiben: Hacket Mayen-Kraut, oder andere Kräuter, und ein paar Zwiebeln, röſtet ſie in Schmalz; bachet ein ſogenanntes Ochſen-Aug von zweyen Eyern etwas hart; drucket die Broſamen aus der Milch, und hacket ſie, ſamt dem

Ochſen-Aug, klein, thut es zu den Kräutern, rühret alles durcheinander, ſchlaget ſo viel Eyer daran, als der Semmeln ſind, ſtreuet Pfeffer, Ingber, Salz und Muſcaten-Nuß darein, röſtet die hohle Semmeln, zuſamt ihren Deckelein, im Schmalz; füllet erſtbeſagte Füll darein, decket die Plätzlein wieder darauf, bindet ſie mit einem Faden Creutz-weiß zuſammen, ſetzet ſie in einen ſtollichten Hafen, gieſſet gute Fleiſchbrüh darüber, und laſſet ſie ſieden. Wenn ſie nun weich ſind, welches gar bald geſchiehet, ſo hebet ſie mit einem flachen Löffel heraus, ſetzet ſie in eine Schüſſel, ziehet die Fäden heraus, und gieſſet ein wenig Fleiſchbrüh darüber.

Gefüllte Semmeln mit Vögeln.

Bratet kleine Vögelein, ſo zuvor ausgenommen, und die Schnäbel und Füß herab geſchnitten worden, oder röſtet ſie in Schmalz, reibet dann von groſſen Semmeln die Rinden ein wenig herab, ſchneidet ein rundes Plätzlein davon, und nehmet die Broſam heraus; füllet Zibeben, Weinbeer oder Corinthen und geſchnittene Mandeln darein, auch Aepffel, wenn es beliebt; leget die Vögel darauf, und dann das herausgeſchnittene Plätzlein wieder darauf, und verſtreiche ſie mit einem von Wein angemachten Teiglein; machet hierauf Schmalz heiß, und bachet die Semmeln ſchön heraus, doch daß ſie nicht zu braun wer-

werden: Indeſſen kan man eine gute Brůh, von Wein, Zucker und Triſanet, zuſammen machen, einen Wall aufthun laſſen, die gefůllte Semmeln in einer Schůſſel auf Kohlen ſtellen, und alsdann beſagte Brůh darůber gieſſen, daß die Semmeln wohl weich werden; decket ſelbige mit einer Schůſſel zu, daß die Brůh nicht ausraucht, und dabey ſchön warm verbleibet. Wanns beliebet, kan man einen Strauben-Teig anmachen, die gefůllte Semmeln zuvor darein legen, darinnen umkehren, dann aus dem Schmalz heraus bachen, und hernach die Brůh durch ein Trichterlein hinein gieſſen. Man kan die Semmeln auch bloß mit Aepffeln und Vögeln fůllen.

Gefůllte Semmeln mit Krebſen.

Bereitet die Semmeln, wie offt gedacht, ſchählet abgeſottene Krebſe aus, und hacket ſie mit ein wenig abgezogenen Mandeln klein; ſchlaget Eyer-Dottern daran, rühret auch ein paar Löffel voll ſůſſe Milch darein, röſtet ein wenig geriebene Semmel, und wenn ihr wollt, ètwas gehacktes Peterſilien-Kraut, in Butter, wůrzet ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatblůh, und miſchet es alles wohl durcheinander; Fůllet dann dieſe Fůll hinein, und machet eine gute Brůh von Erbſen oder geſtoſſenen Krebs-Schalen, mit Gewůrz und Butter, daran.

Semmeln und Würſte.

Bratet ſo viel Würſte als man verlangt, nehmet ſo viel Semmeln als der Würſte ſeynd, ſchneidet den Boden dünn hinweg, thut die Broſen heraus; röſtet die Semmeln im Schmalz, leget ſie in eine Schüſſel, ſtecket die gebratene Würſte in die Semmeln, thut Fleiſchbrühe in ein Häfelein, ſtreuet Muſcatenblüh, Pfeffer und Ingber darein, laſſet ſie aufſieden, gieſſet ſie in die Schüſſel neben denen Semmeln hinein, ſetzet die Schüſſel auf Kohlen, und laſſet es dann noch ein wenig ſieden.

Gefüllte Semmeln mit Weixeln.

Hohlet die Broſamen aus einer Semmel, nehmet einen Theil der Broſamen, zerreibet ſie auf das kleinſte, röſtet ſie fein trocken im Schmalz; dünſtet ſchöne dürre oder friſche Weixeln im Wein und Zucker, miſchet ſie, wann das Brod faſt abgeröſtet iſt, darunter, und laſſet ſie noch ein wenig mit röſten, ſtreuet Zucker und Zimmet darein, und füllet ſolches in die Semmeln, bindet das Abgeſchnittene mit einem Faden darauf, bachet alſo die Semmeln aus einem heiſſen Schmalz heraus, legt ſie in eine Schüſſel; laſſet in der Brüh, darinnen die Weixeln gedünſtet worden, einen gebähten Semmel-Schnitten aufſieden, und zwinget ihn ſamt der Brüh durch, richtet ſie darüber, ſtreuet auch Zimmet und Zucker darein;

decket

decket es zu, und laſſet es auf Kohlen einen Sud thun. NB. Auf dieſe Art kan man ſie auch mit Aepfeln machen, die Aepfel ſamt der Semmel-Broſam röſten, Weinbeerlein und klein-geſchnittene Mandeln darunter miſchen, und die Brüh von Aepfeln und einen Brod-Schnitten in Wein ſieden, dann durchſchlagen, Zucker und Zimmet darein ſtreuen, und alſo über die Semmeln gieſſen.

Gefüllte Semmeln mit Weixeln oder Aepffeln, auf andere Art.

Dünſtet dürre Weixeln, und ſchlaget ſie durch, machet ein gutes abgebräuntes Aepfel-Mus, mit Zucker und Zimmet an; ſchneidet von einer Semmel etliche Schnitten, als wann man ſie bachen wollte, und leget ſie fein aufeinander, wie ſie abgeſchnitten worden; hernach ſtreichet den angemachten Teig ziemlich dick darauf, leget die Schnitten alſo wieder aufeinander, und bindet ſie mit einem Faden zuſammen; alsdann machet einen Teig von ſchönen Mehl und Wein, ein wenig dicker als einen Strauben-Teig, an, und wendet die Semmel wohl darinnen um; bachet ſie hierauf aus Schmalz ſchön hell, ziehet den Faden wieder herunter, und ſchneidet es nach der Länge, eines halben Fingers dick, traget ſie dann alſo trocken zu Tiſch, und ſtreuet Zucker darauf.

Krauſe Semmeln.

Man ſchneidet die Rinde von einer ſchönen groſſen Semmel auf das dünneſte herab, und die Semmel ferner gewürffelt, aber doch nicht gar durchaus, ſondern nur allein auf die Art, wie man ſonſt ein ganzes Laiblein zum Trunk zu zerſchneiden pfleget; zuckert dann ſüſſe Milch oder Raum, gieſſet ein wenig Roſen- oder Zimmet-Waſſer daran, und laſſet ſie ſied-heiß werden, ſchüttet ſelbiges über die Semmel, und laſſet ſie alſo eine Weile ſtehen, bis ſie wohl weich wird; beſtreicht dann ein tiefes Näpflein mit ein wenig Butter, leget die Semmeln darein, und laſſet ſie alſo in einem Bach-Oefelein ſchön licht und gelb bachen; wann man ſie nun anrichten will, ſoll man ein ſogenanntes Eiß von Eyerklar und Zucker anmachen, die Semmeln oben auf über und über beſtreichen, und ferner in das Oefelein oder in eine Dorten-Pfanne ſetzen, und obenher eine gute Glut geben, ſo lauffet das Eiß ſchön auf; ſollte es zum erſtenmal nicht ſchön werden, ſo überſtreichet man es noch einmal, und ſetzet es, wie zuvor, in den Ofen.

Semmel-Nudeln.

Schlagt an eine ganze geriebene Semmel drey Eyer, und ein wenig ſüſſen Raum oder Kern, viel grüne Peterſilie, oder Pertram, daß es fein grün wird. Man mag auch wohl einen über-

überbrennten Spinat darunter hacken, auch mit Pfeffer und Muſcatenblüh würzen, daraus ſoll man lange Strützelein ſchneiden, und in ſiedende Fleiſchbrüh legen. Wann ſie ein wenig geſotten haben, daß ſie fein aufgegangen ſind, ſoll man ſie in eine Schüſſel legen, geriebene Semmel in Schmalz röſten, und darauf brennen.

Geräucherte Spanferckeln zu machen.

Nimm daſſelbige, brühe die Haare mit heiſſem Waſſer davon ab, daß es wohl rein wird. Nimm das Ferckelein auf dem Bauch aus, und haue den Kopf voneinander, er muß aber daran hängen bleiben. Waſche es in kaltem Waſſer ab, hänge es auf, daß es trocken wird, ſalze und laß es drey Täge im Salz liegen. Hänge es alsdann in Rauch, ſiehe aber zu, daß es nicht zu ſchwarz werde. Wenn es ſoll gebraucht werden, muß man es im Waſſer gar kochen; es kan ganz bleiben, oder in vier Stücke geſchnitten werden, ſo iſt es gut.

Waſſer=Spatzen zu machen.

Nehmet eine Maas ſchönes Mehl, ein wenig Schmalz, ein oder zwey Eyer, auch Waſſer, machet einen Teig an, der nicht zu feſt iſt, laſſet Waſſer, ſo geſalzen iſt, ſiedend werden, tuncket einen eiſernen Löffel in daſſelbige, dann nehmet den Teig mit heraus, und leget ihn in das ſiedende

Waſſer, und dieſes ſo lang, als der Teig währet, ſie müſſen aber ſchwimmen; laſſet ſie ſieden, bis ſie lucker werden, und muß man einen anſchneiden, und zuſehen, ob er wie eine Semmel iſt, dann richtet man ſie in eine Schüſſel, gieſſet von dem Waſſer daran, röſtet geriebenes Brod in Schmalz, und brennet es über die Spatzen. NB Man kan auch halb Mehl und halb geriebenes weiſſes Brod darzu nehmen, auch, an ſtatt des Waſſers, in Milch ſieden, der Teig muß aber wohl abgerühret werden. Man kan auch die Eyer davon laſſen.

Waſſer-Strauben.

Schlage fünff Eyer wohl ab; nimm Milch und Mehl darunter, mache einen ſchönen Teig an, dicker als ein Strauben-Teig; laſſe Waſſer in einer Pfanne ſieden, wenn es ſiedet, ſo mache eine Strauben mit einem Trichter in das Waſſer, wann es genug geſotten hat, ſo thue die Straube in einen ſtollichten Hafen, mache die andern ebenfalls ſo, bis du den Teig gar haſt, aber jede Straube abſonderlich; bache ſie alſo bey einem Aſchen-Feuer.

Ein Krebs-Strudel.

Kochet einen Reiß fein dick in einer Milch; überſiedet Krebſe, ſchählet, hacket und miſchet ſie mit ein wenig Semmel-Mehl unter den gekochten Reiß, ſchlaget zwey Eyer-Dötterlein daran, ſtreuet

ſtreuet Cardamomen und Muſcatenblüh darein; ſtoſſet auch die übergebliebene Schaalen von denen Krebſen, röſtet ſie in Butter, zwinget es durch einen Seyher, und miſchet dieſe durchgezwungene ſchöne rothe Butter unter die Füll, ſtreichet dann ſelbige auf den in vorigen angezeigten Teig; leget ſelbigen entweder zuſammen geſchlagen wie eine Wurſt, oder in Stücke zerſchniten in die Schüſſel, thut etwas von obiger Krebs-Butter, ſo ihr zuruck behalten, darzu hinein, gieſſet ein wenig ſüſſen Raum oder Fleiſchbrüh darzu, und laſſet es mit einander ſieden.

Ein Strudel von einer Kalb- oder Lamms-Lungen, ingleichen auch von einem Nieren.

Man kan auch, ſo es beliebig, auf eben dergleichen Art einen Strudel von einer Kalbs- oder Lamms-Lunge, ingleichen auch von einem Nieren machen, und wird fürnemlich der Nieren ſowohl als die Lunge, und mit derſelben etwas Kalbs- Rinds- oder Lamms-Fett, ſo bey den Nieren nicht nöthig iſt, klein gehacket, Semmel-Mehl darunter gemiſchet, etwas von oberer Milch oder Kern dazu gegoſſen, zwey Eyerdottern daran geſchlagen, mit Pfeffer und Muſcatenblüh gewürzet, auch klein gehacktes Peterſilien-Kraut darunter gerühret, alsdann ein Teig auf vorgeſchriebener Art zuſammengemachet, jetzt gedachte

Füll darauf geſtrichen, und ferner wie die andere vorhergehende Strudeln verfertiget. NB. Wann unter dieſe Füll kein Milchram gemiſchet wird, muß man den Teig, ehe die Füll darauf geleget wird, mit Milchram überſtreichen.

Ein Strudel von Spinat, grünen Kraut, Pertram, oder Peterſilien-Kraut.

Den Spinat oder das grüne Kraut überbrühet, und drucket es wohl aus, hacket es klein, röſtet es im Schmalz; miſchet ein wenig Kalbs-Fett, geriebene Semmel, wie auch etwas von Pertram und Majoran darunter, ſchlaget zwey oder drey Eyer daran, würzet es mit Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh, thut ein wenig Milchram darzu, rühret alles wohl durch einander, ſtreichet dieſe Füll auf den Teig, und bereitet es dann ferner wie die bereits vorher beſchriebene Strudeln.

Brat-Würſte von Rebhühner-Fleiſch.

Man hacket das Fleiſch von gebratenen Rebhühnern recht klein mit Schweinen-Schmeer und Gewürz, wie die weiſſen Würſte und Bratwürſte ſind; füllet ſie in die Därme und bratets in der Pfannen oder auf dem Roſt.

Würſtlein von Brieſen auf andere Art.

Nehmet abgeſchüpfte Brießlein, ingleichen auch Capaunen- und Hühner-Leberlein, habt ihr keine Lebern, ſo nehmet Kalbfleiſch oder Ochſen-

Hirn

Hirn, hacket ſie, und ein gut Theil Mark darunter; ziehet Mandeln ab, ſchneidet nach der Länge dünne Stücklein daraus, waſchet Wein-Beerlein; thut dieſes Gehäck in eine Schüſſel, würzet ſelbiges mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und Saffran, ſchläget Eyer daran, miſchet Semmel-Mehl darunter; machet ein friſches Schmalz in einem Pfännlein heiß, brennet es darüber, rühret alles unter einander, leget indeſſen ein Kalbs-Netz in ein laulicht Waſſer, breitets nachmals aus, und ſchlaget das gehackte darein, ſo groß als man die Würſtlein haben will; nähet ſie zu, leget ſie in eine Brat-Pfannen, ſetzet ſelbige in ein Bachöfelein, oder auf eine Kohl-Pfanne, wendet es offt um, und bratet ſie allgemach ab, biß ſie genug haben.

Würſtlein von Eyern.

Zerklopfet fünff oder ſechs Eyer, nachdem ſie groß ſind, ſalzet ſie ein wenig; machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß, und laſſet ſelbiges wieder erkalten, rühret dann die zerklopften Eyer darein, machet, daß ſie etwas ſchockicht werden, wie zu Eyern im Schmalz; miſchet in einem Schüſſelein ein viertel Pfund abgezogene gehackte oder klein-geſchnittene Mandeln, aber wohl gewogen, wie auch Roſin, Weinbeere oder Corinthen, geſtoſſene Zimmet und Cardamomen, mit eingemachten klein-zerſchnittenen Citronat,

und Pomeranzen-Schelffen, und klein-geriebenen Eyer-Brod darunter, zuckert es nach Belieben, daß es zu einem dicklichten Teig werde, leget ſelbiges auf ein mit ſchönen Mehl beſtreuetes Bret, würket ihn zuſammen, machet Würſtlein daraus, ſo groß als es beliebet, leget ſelbige in ein heiſſes Schmalz, ſehet aber zu, daß ihr ſie nicht krumm einleget, und laſſet ſie alſo ſchön licht-gelb bachen; laſſet dann einen Wein mit Zucker und Triſanet in einem Häfelein aufſieden, gieſſet ihn über die Würſtlein in eine Schüſſel, ſetzet ſelbige auf eine Kohl-Pfanne, laſſet ſie noch einen Wall thun, und ſtreuet Zimmet und Triſanet darauf.

Würſte von Kalbfleiſch.

Nehmet Kälber-Kröſe ſchneidet ſie klein mit unausgelaſſenem Schweinen-Schmeer und Schweinenfleiſch. Laſſet alles zuſammen in einem Topf kochen mit Salz und Pfeffer und ein wenig gehackten Schalotten; wenn es kalt worden iſt, ſo thut ein wenig Rahm und Eyerdotter daran. Füllet hernach Schweins-Därme damit, und bindet ſie nach der Länge die ihr euren Würſten geben wollet. Laſſet ſie hernach mit einem Stück Speck, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muſcatnuß bey gelinden Feuer langſam kochen. Hernach laſſet ſie in ihrer Brühe kalt werden, und wenn ihr ſie auftragen wollet, ſo bratet ſie

auf

auf dem Roſt leget aber ein Blat Papier darunter, und traget ſie zum Vor-Gericht auf.

Kleine Würſte von Kalbfleiſch.

Nehmet Fleiſch aus der Kalbs-Keule, hacket es mit gutem Speck, rohen Eyerdottern, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern. Machet mit dieſem Gehäck kleine Würſte, paßiret ſie in der Caßerole, und gebt ſie mit einem Jus von Championen zum Vor-Gericht. Dieſe kleinen Würſte thun gute Dienſte den Rand der Schüſſel zu beſetzen, ſo wohl in Anſehung der Potagen als auch unendlich viel anderer Ragut.

Man macht auch kleine Würſte von Fiſchfleiſch, als zum Exempel mit Aal und Karpfenfleiſch, ſo gewürzet, wie man es im Articul vom Karpfen-Gehäcke geſagt hat. Nachdem man ſie gemacht hat, kochet man ſie eben ſo, und giebet ſie zum Vor-Gerichte, mit einem Ragut von Championen, oder Faſten-Speiſen um den Rand der Schüſſel.

Würſtlein von Kalbsfleiſch.

Hacke Kalbsfleiſch, ſamt einem guten Theil Ochſen-Mark, wie auch von dem Mark einer Citronen ganz klein, miſche auch Muſcatenblüh, Cardamomen, und klein geſchnittene Citronen-Schaalen, ſamt geriebenen weiſſen Brod darunter, ſchlage Eyer daran, gieſſe etwas Milch dazu, und mach eine ganz linde Füll an, nähe ein

Kälber-Netz wie eine Wurſt zuſammen, fülle dieſe Füll darein, thue einen guten Theil Butter in ein Brat-Pfännlein, lege dieſe Würſt darein, brate ſie in einem Oefelein, oder ſetze das Brat-Pfännlein auf eine Kohlen, und laß braten, ſie müſſen aber öffters umgewendet werden, dann trage ſie alſo trocken, oder in einer Butter-Brüh zu Tiſch. Man kan ſie auch von kalten Braten oder Brieſen machen.

Würſtlein von Kalbs- oder andern Fleiſch, auf andere Art.

Uberſchüpfet ein Kalbs- oder anderes Fleiſch hacket ſelbiges hernach klein, und ein gut Theil Speck, darunter, wie auch dörren oder grünen Majoran und Salbey; würzet es mit Jngber, Pfeffer und Salz; füllet dann dieſe Füll in ein Kalbs-Netzlein, ſo man länglicht darzu ſchneiden muß, und machet Würſtlein daraus; oder man kan ſie auch in einen reinen Darm füllen, an beyden Seiten zubinden, und auf einen Roſt, oder am Spieß braten; beträuffet ſie offt mit Butter, und laſſet ſie wohl braun werden. Richtet ſie dann an, und gieſſet eine braune Butter darüber, oder machet nach Belieben ein Pfeffer-Brühlein daran. Will man aber dieſe Würſtlein gerne ſüß haben, ſo rühre man unter das gehackte kleine Roſinlein, ein gut Theil Zimmet, Zucker und Saffran, fülle es wie oben gemeldet,

det, darein, brate und koche ſie hernach in einem Brühlein von Mandeln.

Würſtlein für Kranke.

Nimm von einem geſottenen Capaunen das weiſſe von dem Bauch, oder die vorderſten Viertel, und von einem Kalbs-Kopf das abgeſottene Hirn, hacks klein, nimm geriebene weiſſe Semmel dazu, doch nicht ſo viel als das Fleiſch iſt, auch ein wenig Weinbeer und Muſcatblüh, lege friſche Butter in eine Pfannen, und das Gehäck darein, ſchlage drey oder vier Eyerdottern daran, laß ein wenig röſten, daß aber nicht anbrennt, nimm eine Schüſſel, ſchmier den Boden mit Butter, mach Würſtlein Fingers lang, legs ſchön wie einen Stern, gieb unten und oben gleiche Glut, laß alſo eine kleine Weile bachen, gieß hernach Rindfleiſchbrüh darauf, oder man kans auch ohne Brüh geben.

Weiſſe Wurſt.

Nehmet Schaaf-Därme, brühet ſie an, und ſchabet ſie recht ſauber, nehmet ſodann Schmeer von einem Schwein, und ſchneidet es recht klein mit Bruſt-Fleiſch von Capaun; hacket alles wohl zuſammen mit ein wenig Zwiebeln, Peterſilien, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, und ſo viel Milch, als ihr für gut befindet. Nehmet hernach dieſes Gehäck, füllet die Därme damit, und bindet eure Weiß-Würſte an beyden Enden, ſo

lang ihr ſie haben wollet. Laſſet ſie hernach auf dem Roſt braten, und gebt ſie zum Vorgericht.

Speiſen von Garten-Gewächſen.

Artiſchocken in einer Butter-Brüh.

Wann an denen Artiſchocken das Spitzige, zuſamt denen Stielen, abgeſchnitten iſt, laſſet ſie eine Weile in kalten Waſſer liegen; hernach ſiedet ſelbige in geſalzenen Waſſer ab, bis ſich die Blätter davon ein wenig ablöſen laſſen; dann ſeyhet das Waſſer ab, thut die Artiſchocken in einen ſtollichten Haſen, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh daran, würzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatblüh, und ein wenig Butter; zuletzt thut man noch einen guten Theil Butter daran, damit die Brüh dicklich werde. Man muß ſie etlichemal übergieſſen, damit ſie recht wohlgeſchmack ſeyn. Man kan auch ein wenig Semmel-Mehl mit ſieden laſ-

laſſen, oder auch etwas ſchönes Mehl in Butter röſten, mit der ſiedenden gewürzten Brüh anzwieren, dann daran gieſen, und zuletzt ein gut Stück Butter mit aufſieden laſſen.

Artiſchocken in friſchen oder Kief-Erbſen.

Bereite die Artiſchocken, wie ſchon gedacht, laſſe ſie in Fleiſchbrüh ſieden, thue ſolche in eine Schüſſel, theile oben die Blätter etwas voneinander, und richte die nach ihrer Vorſchrifft zugerichtete Kief-Erbſen darüber. Das eingebrannte Mehl muß aber davon bleiben, und kan man nur lauter Butter darzu nehmen.

Gefüllte Artiſchocken.

Siedet ſie weich, ziehet die mittlern Blätter, zuſamt dem inwendigen Haarigten, heraus; leget dagegen etliche Krebs-Schwänze hinein, nebſt Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh; ſetzet hernach die herausgenommene Blätlein wieder darauf, und drucket die Artiſchocken ein wenig zuſammen, daß ſie wie zuvor ausſehen; zwiſchen die Blätter ſtecket die ausgeſchählten Krebs-Scheeren; dann ſetzet ſelbige in einen ſtollichten Hafen, und machet eine Krebs-Brüh darüber, laſſet ſelbige alſo miteinander ſieden; zuletzt thut ein gut Theil Butter daran; wann ihr ſie nun anrichten wollet, hebet ſie mit einem flachen Löffel in eine Schüſſel, damit ſie nicht zerfallen, und

gieſſet

gieſſet die Brüh darüber; hat man noch übrige ausgeſchählte Krebſe, ſo kan man ſolche in dieſer Brüh mitſieden laſſen, und die Schüſſel damit auszieren.

Gefüllte Artiſchocken, auf andere Weiſe.

Siedet ſie ab, und laſſet ſolche ein wenig erkühlen, ſchneidet dann am Boden ein Plätzlein herab, hohlet ſie ſubtil aus, und nehmet des Inwendige hinweg, doch alſo, daß die Artiſchocken ſchön ganz bleiben; dann nehmet von kleinen Artiſchocken die Kern, wie auch abgeſottene Krebſe und Brieſe, ingleichen eine in Milch geweichte Semmel, hacket alles zuſammen klein, ſchlaget ein paar Eyer daran, würzet ſelbiges mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, rühret es untereinander, füllet ſolches in die Artiſchocken, und thut das herabgeſchnittene Plätzlein wieder darauf; ſetzet die alſo gefüllten Artiſchocken in einer zinnernen Schüſſel auf ein Kohl-Feuer, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh daran, thut auch viel Butter, oder an ſtatt derſelben Oel, daran, würzet die Brüh mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatblüh, decket dieſe Schüſſel mit einer andern zu, und laſſet es miteinander ſieden. Man kan die Füll auch nur von Artiſchocken-Kern und geſtoſſenen Mandeln machen.

Artiſchocken in Oel oder Butter zu bachen.

Man theilt die geputzten und gewäſſerten Artiſchocken in Viertel, nimmt das Härigte heraus, wäſſert, ſalzet und pfeffert ſie. Dann machet man ein Oel in einer Pfannen heiß, und bächt ſie allgemach heraus, doch muß man die Pfanne mit denen Artiſchocken nicht immerzu über das Feuer halten, damit ſie nur allgemach bachen, und ſchön weich werden. Auf dieſe Weiſe kan man ſie auch in der Butter bachen. Wann man ſie zu Tiſch tragen will, muß man Citronen-Safft darauf drucken, und mit würflicht-geſchnittenen Schelffen von Citronen überſtreuen. Wenn man die Artiſchocken zuvor ein wenig ſiedet, und hernach bächt, ſo iſt man verſichert, daß ſie weich werden. Man kan auch die abgeputzten Kerne oder Böden allein bachen, und mit geröſteter Peterſilie auftragen.

Artiſchocken in Oel zu braten.

Siedet ſie weich, laßt ſie auf einem Bret etwas abtrocknen, thut die Blätter von einander, und ſtreuet Pfeffer darein, gieſſet auch ein gut Theil friſches Baumöl darzu, ſetzet ſie dann auf einen Roſt, oder in ein Brat-Pfännlein, laſſet ſelbige auf einer Kohlen ein wenig pratzeln.

Bohnen zu kochen.

Leget die Bohnen in ein Waſſer, ſo gehet die Haut herab, röſtet ſie hernach in Butter, und ſchüttet ſie in einen ſtolligten Hafen, gieſſet Fleiſchbrüh daran, pfeffert ſie, laſſet es ſieden, bis die Bohnen weich werden. Wann es beliebet, mag man zuletzt ein gehacktes Peterſilien-Kraut daran thun, und einen Sud mit thun laſſen.

Bohnen zu kochen, auf andere Art.

Brühet die Bohnen, thut ſie in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Fleiſchbrüh daran, röſtet ein wenig Mehl darein, würzet ſie mit Pfeffer und Muſcatnuß, laſſet ſelbige über einer Kohlen nochmals aufſieden, und werffet, wann ihr ſie bald anrichten wollet, einen guten Theil Butter darein.

Bohnen zu kochen, noch anderſt.

Brühet die Bohnen, röſtet ſelbige ein wenig in Butter; gieſſet ſüſſen Raum daran, würzet ſie mit Pfeffer und Muſcatblüh, und laſſet es miteinander, und zuletzt ein wenig Butter darinnen aufſieden.

Bohnen auf eine noch andere Art zuzurichten.

Brühet die Bohnen, wälzet ſelbige in Mehl, bachet ſie aus Schmalz, machet eine Brühe von

Eßig,

Eßig, Pfeffer und Fleiſchbrüh, gieſſet ſie darüber, und laſſet es ein wenig aufſieden.

Sau-Bohnen mit Rahm.

Nehmet Sau-Bohnen, thut die Haut davon weg, paßiret ſie in der Caßerole mit guter Butter, laſſet ſie lang darinnen brudeln. Thut hernach ein wenig geſalzen Waſſer daran, laſſets gar kochen. Wenn es eingekocht iſt, ſo thut friſchen Milch-Rahm daran, laſſet es ein wenig kochen, und richtets an.

Brätlinge zu ſieden.

Putze die Brätlinge, lege ſie in Waſſer, und waſche ſolche heraus; ſetze ſelbige in Fleiſchbrüh zu, thue ein wenig Pfeffer und Muſcatenblüh daran, laſſe ſie eine gute Weile ſieden; hernach thue friſche Butter, und ein klein wenig gehacktes Peterſilien-Kraut daran, laſſe ſolche ſo lang ſieden, bis es ein dicklichtes Brühlein wird; alsdann richte ſie an.

Brätlinge zu braten.

Putzet die Brätlinge, ſchneidet ſie voneinander, oder in kleine Scheiben, wenn es beliebt; leget ſie eine Weile in Waſſer, waſchet ſie heraus und würzet ſelbige wohl mit Pfeffer und Salz; machet ein wenig Schmalz, Butter, oder Oel heiß, und röſtet ſie darinnen eine Viertelſtunde lang, damit ſie nicht zu hart werden, und traget

ſie fein heiß, zu Tiſche. Wenn man will, kan man die vor beſchriebene Brüh machen, und darüber anrichten.

Brätlinge auf den Roſt zu braten.

Nehmet ſchöne ganze Brätlinge, ſchneidet die Stiele herunter, putzet und waſchet ſie, auch ſalzet und pfeffert ſolche; beſtreichet dann einen Roſt mit Butter, leget die Brätlinge darauf, und laſſet ſie braten. Indeſſen laſſet Butter zergehen, und bedupffet mit ſelbiger, vermittelſt eines kleinen Penſels, die Brätlinge immerzu, bis ſie ſchön ausgebraten ſind, wendet ſelbige auch fleißig um, daß ſie auf beyden Seiten wohl abbraten, doch aber nicht zu hart werden. NB. Wenn es beliebt, kan man ein wenig Butter ſchön geſtig werden laſſen, und über die gebratene Brätlinge in die Schüſſel gieſſen, ſo bleiben ſie deſto ſafftiger. Auch mag man, ſo es gefällig, die bey denen Morgeln beſchriebene Butterbrüh darüber machen.

Cardons oder Kardus.

Nehmet Cardons, putzet ſie wohl, ſchneidet ſie in Stücken, und wellet ſie im Waſſer auf mit einem Stück Semmel. Wenn ſolches geſchehen, ſo laſſet eure Cardons austropfen, thut ſie hernach in eine Caßerole mit Jus von Rindfleiſch, gehackten Rinder-Mark, einem Büündgen feiner

ner Kräuter, Salz und Pfeffer. Kochet alles gelinde zuſammen, fettet ſie hernach ab, und richtet ſie an zum Beygericht, an Fleiſch-Tagen, mit Citronen- oder einem Löffel voll unzeitigen Trauben-Safft.

Champignons auf dem Roſt zu braten.

Putzet die Champignons, das iſt, ſchabet das Krauſe an den Untertheil dieſer Schwämme heraus, ziehet ihnen die obere Haut ab; gebet aber Achtung, daß ſie nicht zerbrechen. Alsdenn waſchet ſolche, und bratet ſie wie die Brätlinge.

Champignons auf andere Art zuzurichten.

Wann die Champignons auf die zuvor beſagte Art geputzet und gewaſchen ſind, leget ſelbige in eine Brat-Pfanne, und Lorbeerblätter darzwiſchen, ſalzet und pfeffert ſie, gieſſet heiß-zergangene Butter darüber, und laſſet ſie alſo ein wenig braten. Nach dieſem leget ſie in eine Schüſſel, gieſſet Wein und Fleiſchbrüh, ſamt etwas weniges von der zergangenen Butter in die Schüſſel, laſſet alles noch ein wenig miteinander ſieden, und ſtreuet Muſcatenblüh, oder kleinzerhackte Chalotten darauf.

Championen mit Ragut.

Schneidet eure Championen gewürffelt, paßiret ſie in der Butter oder in Speck in der Caße-

role; thut hernach Salz, Pfeffer und klein-geſchnittene Peterſilien daran: Laſſet dieſes Ragut kochen, bis es genug eingekocht iſt, thut hernach friſchen Rahm daran, und richtets zum Beygericht an. An ſtatt des Rahms kan man auch gebachenes Mehl oder Eyerdotter daran thun.

Gebachene Championen.

Man muß ſie gleich Anfangs in einem Hafen mit Butter ſchwellen, oder in der Caßerole ſelbſten, mit ein wenig fetter Brühe, oder Fiſchbrühe, oder klarer Erbſenbrühe, nach der Jahrs-Zeit. Wenn ſolches geſchehen, ſo beſtäubt man ſie mit Salz und weiſſen Pfeffer, ſtreuet Mehl darauf, und bachet ſie in Butter oder Schweinen-Schmalz. Man kan ſich auch derſelben auf vielerley Art bedienen, den Rand der Schüſſel zu Vor-Gerichten zu beſetzen.

Gefüllte Championen.

Nehmet ganze Championen, ſäubert ſie wohl, thut die Stiele davon, füllet ſie hernach mit einer Fülle von Fiſch-Fleiſch, oder von Kalb-Fleiſch, Rinder-Mark, Speck und guten Gewürz. Wenn ſie gefüllet ſind, ſo thut ſie in eine Dorten-Pfanne in den Ofen. Wenn ſie gar ſind, ſo traget ſie auf mit einem Jus von Championen an Faſt-Tagen, und mit einem wohl-gewürzten Jus von Rind-

Rind-Fleiſch an Fleiſch-Tagen, alles zum Vorgericht.

Grüne Erbſen in der Caßerole.

Nehmet recht weiche grüne Erbſen, paßiret ſie mit Butter in der Caßerole, oder mit Speck; man muß ſie ein wenig kochen laſſen. Würzet ſie mit Salz, einem Bündgen kleiner Zwiebeln und Peterſilien. Wenn ſie faſt gar ſind, ſo thut friſchen Rahm hinein, oder Milch mit Eyern angerühret.

Friſche oder Kief-Erbſen zu kochen.

Thut junge ausgekörnte Erbſen in ein Häfelein, gieſſet Fleiſchbrüh daran, würzet ſie mit Pfeffer und Muſcatblüh, thut einen guten Theil Butter darzu, röſtet ein Stäublein Mehl darein, und zuletzt thut noch ein Stücklein Butter daran.

Friſche Erbſen mit den Schalen zu kochen.

Ziehet von denen Erbſen die ſtarke Zäſerlein an der Schelffen herab, wie bey denen Bohnen, waſchet und brühet ſie. Wann das Waſſer abgegoſſen, ſo thut Fleiſchbrüh und Gewürz daran, brennet ein Stäublein Mehl darein; zuletzt kan man ein Stücklein Butter darzu thun, und noch einmal mit aufſieden.

Erd-Aepffel zu kochen.

Setze die Erd-Apffel im Waſſer zu; wann ſie eine kleine weile geſotten haben, ſo gieſſe das Waſſer herab, und kaltes darüber, ſchneide ſie Plätzlein-Weiß, darnach mache ſelbige, wie man die Köhl-Ruben macht; Oder man kan ſie auch in Eßig und Oel als einen Salat genieſſen.

Erd-Aepfel, auf andere Art.

Siedet, ſchählet und ſchneidet ſie zu Plätzlein, leget ſolche in einen ſtollichten Hafen, gieſſet gute Fleiſchbrüh daran, würzet dieſe mit Pfeffer und Muſcatblüh, und laſſet ſie ein wenig in der Fleiſchbrüh ſieden; alsdann, wann man ſie ſchier anrichten will, thut Butter darzu, brennet ein wenig Mehl darüber, und laſſet es noch ein wenig ſieden.

Fricaſirte Gurken.

Scheelet und ſchneidet ſie Scheibenweiſe, paßiret ſie in der Caſterole weiß mit friſcher Butter. Thut daran eine Scheibenweiß geſchnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer. Laſſet alles wohl mit einander kochen und richtet ſie an, mit Rahm.

Gefüllte Gurken.

Nachdem man die Gurken geſcheelet, und die Körner ſamt dem Putz heraus geſchnitten, füllet man ſie mit einer Fülle von Karpfen und Aalfleiſch von Championen, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt.

Wenn ſie gefüllt ſind, thut man ſie in eine Caſſerole mit Fleiſchbrühe oder durchſchlagene grüne Erbſen-Brühe und gutem Gewürz. Man läſſet alles zuſammen langſam kochen; wenn ſie gekocht ſind, richtet man ſie in einer Schüſſel an, ſchneidet ſie nach der Länge, und trägt ſie auf mit einem Coulis von Championen darunter. An ſtatt der Fülle von Fiſchfleiſch kan man eine Fülle machen von Kalbfleiſch, oder vom Geflügel, wohl gewürzet, und die Gurken in der Fleiſchbrüh kochen laſſen. Wenn ſie gekocht ſind, trägt man ſie auf mit einem Jus von Rindfleiſch darunter, alles zum Vor-Gericht.

Hopfen warm zuzurichten.

Schneidet ihn ab, butzet und ſiedet ihn in Waſſer ab; gieſſet in einem ſtollichten Häfelein Fleiſchbrüh daran, würzet es mit Pfeffer und Muſcaten-Nuß, laſſet es ein wenig aufſieden, und wann ihr es ſchier anrichten wollet, werffet ein gut Stück Butter darein.

Einen Karduß zu kochen.

Schählet den Kardus, ſchneidet jeden Stengel in zwey oder drey Stücke, wäſſert ihn eine Stunde lang, und laſſet ihn im Waſſer eine Weile ſieden; ſeyhet das Waſſer ab, gieſſet Fleiſchbrüh daran, ſtreuet Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen darauf, und laſſet ihn ferner ſieden, aber nicht gar zu weich; thut But-

ter darein, und richtet ihn an, man kan auch ein wenig geröſtet Mehl in die Fleiſchbrüh thun. NB. Din Kardus kan man auch kalt im Oel und Eßig zurichten, man putzt ihn wie oben gemeldet; dann ſiedet man ihn ab wie Spargel.

Blumen Köhl zu kochen.

Zupfet die Blätter von den Stielen, waſchet und hacket ihn, laſſet hernach Bach-Schmalz in einer Pfannen heiß werden, thut den Köhl darein, und ſchweiſſet ihn ſo lang, biß er ziemlich zuſammen gehet; hernach gieſſet man ein wenig warme Fleiſchbrüh daran, und läſſet ihn noch ferner ſchweiſſen, darbey muß aber immer ein wenig warme Fleiſchbrüh nachgegoſſen werden. Wann er nun geſchweiſſet hat, ſo thut ihn in einen ſtollichten Haſen, würzet ſelbigen, und laſſet ihn noch ferner kochen; zuletzt legt man, bey dem Anrichten, ein Stück Butter darein. NB. Wann es beliebig, kan man auch Mehl im Schmalz röſten, und darunter rühren, ſodann mit aufkochen laſſen.

Blumen-Köhl.

Nehmet Blumenköhl, putzet ihn wie ſonſt und kochet ihn in einem Topf mit Waſſer, Salz, Pfeffer und einem Stück Butter. Wenn er gekocht iſt, ſo ziehet ihn heraus, laſſet ihn austropfen, richtet ihn in einer Schüſſel an, und machet eine Soſe darunter mit Butter und Mehl untereinander geknetet, die Soſe dicklich zu machen

chen, ſo dann Salz, Pfeffer und einem Löffel voll unzeitigen Trauben-Saft, und gebt es zum Bey-Gerichte.

Einige paßiren den Blumen-Köhl mit zerlaſſenem Speck in einer Pfanne, nebſt Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter, laſſen ihn hernach ſo kochen und richten ihn an mit einem Jus von Hammelfleiſch und einem Löffel voll unreiſem Trauben-Saft.

Blumen-Köhl zuzurichten.

Putze und wäſſere den Köhl, ſetze ſelbigen im ſiedenden Waſſer zu und ſalze ihn, und laſſe ihn alſo eine Weile ſieden, wenn er weich worden lege ihn in einen ſtollichten Hafen, gieſſe ſiedende Fleiſchbrüh darein, ſtreue auch Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh darein, und laſſe ihn ferner ſieden; zuletzt thue ein gut Theil Butter dazu. Man kan auch Semmel-Mehl oder geröſtetes Mehl in die Brühe thun: oder eine Krebsbrüh darüber machen: oder von ſüſſen Raum mit geriebener Semmel und Gewürz nicht weniger mit Oel, worunter die Helffte Fleiſchbrüh zu nehmen.

Käß-Köhl zu bachen.

Koche den Käß-Köhl, im Waſſer und Salz, jedoch nicht zu weich, und laſſe ihn hernach abſeyhen; mache einen Teig, wie zu den Spargel, und bache ihn aus heiſſen Schmalz. Man kan auch eine Krebs-Brüh darüber machen; oder ſelbigen zu Ollapotriden nehmen.

Kohl mit Knoblauch und Speck.

Man hacke den Kohl und wenn er biß zur Helffte abgeſotten hat, ſo thut man den Knoblauch und Speck darzu, würzet ihn mit Pfeffer und Muſcatnuß, und läſſet ihn ferner mit einander ſieden.

Gemeinen Garten- und Strupf-Köhl zu kochen.

Klaubet, waſchet und brühet ihn, drucket ihn wohl aus, ſchneidet ihn klein, und röſtet ſelbigen ein wenig im Schmaltz, leget ihn hernach in einen ſtollichten Hafen, und ſtreuet Muſcatnuß- und Blüh darein, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh daran, laſſet es ſieden, und thut zuletzt ein gut Stuck Butter dazu. NB. Etliche röſten den Köhl gar nicht im Schmaltz, ſondern wann er gebrühet, und klein geſchnitten, thun ſie ihn in einen Hafen, und ſchütten Gewürtz, Bach- oder Brat-Schmaltz mit ſiedender Fleiſch-Brüh daran, und laſſen es miteinander ſieden, zuletzt thun ſie noch ein gut Stuck Butter darzu, und geben ihn entweder allein, oder richten ihn über Lammes-Kalbs- oder Schweinen-Fleiſch an. Etliche legen auch wohl das Fleiſch etwan eine halbe Stund zuvor unter den Köhl, und laſſen es ein wenig mit ſieden. Man kan ihn auch trocken ſchweiſſen, ausdrucken, hacken, in Schmalz röſten, und dann

in Fleiſchbrüh ſieden. Auch kan man ein wenig Mehl daran brennen.

Welſchen Köhl zuzurichten.

Nehmet nur die Dorſchen oder Hertzlein von dem welſchen Köhl, waſchet und brühet ſie, ſtreuet hernach in einen ſtollichten Hafen gute Gewürtz, machet eine Lage Köhl, dann wieder Gewürz, und ein Stücklein Bach-Schmaltz, machet eine neue Lage Köhl, und alſo wechſelsweiß, biß der Hafen voll iſt; Dann gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh daran, und laſſet ihn ſieden; Eine halbe Stund vor dem Anrichten kan man ein Stäublein Mehl daran brennen, und kurz vorher, ehe er ganz fertig iſt, auch ein wenig Butter darein thun, und alles mit einander ſieden laſſen. Oder thut die Dorſchen und Hertzlein mit Salz und Bachſchmalz in eine Pfanne mit ſiedendem Waſſer, laſſet es ſchweiſſen, biß der Köhl weich iſt; ſenhet dann das Waſſer herab, gieſſet ein wenig Fleiſchbrüh daran, thut etwas Butter darzu, würzet es mit Pfeffer und Muſcatblüh, laſſet es noch ein wenig ſieden; richtet es an, und ſtreuet nochmahl Pfeffer darauf.

Welſchen oder Herzlein-Köhl in Oel zu kochen.

Wann die Dorſchen oder Herzlein gewaſchen, gebrühet und mit Gewürz in einen ſtollichten Hafen geſchlichtet worden, ſo laſſet Oel heiß werden, gieſſet etwas davon zwiſchen eine jede Lage

des

des Köhls, gieſſet dann auch ſo viel ſiedender Fleiſchbrüh daran, als man meynet genug zu ſeyn, daß der Köhl recht darinnen ſieden könne. Man kan auch etliche Eyer hart ſieden, die Dottern reiben und mit ſieden laſſen.

Einen welſchen Köhl gefüllt zu kochen.

Schneidet die Herzlein aus dem welſchen Köhl, laſſet alles zuſammen in Fleiſchbrüh ſieden, hernach hacket die Herzlein, ſamt ein paar Brieſen und etlichen abgeſottenen und ausgeſchählten Krebſen, und, ſo es beliebt, auch ein wenig Peterſilien-Kraut darunter klein, würzet es ſchlagt ein Ey daran, und füllet es in den Köhl, dann beſtreicht eine Schüſſel mit Butter, ſtreuet Gewürz auf den Boden, und ſetzet den Köhl darein; ſtreuet wieder Gewürz und Butter darauf, beſtecket ihn mit Krebs-Schwänzen und Scheeren, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh daran, decket ſie mit angebrühten Köhl-Blätlein zu, und laſſet es ſieden; übergieſſet es auch einmal oder zwey mit dieſer Brüh, zuletzt thut noch etwas Butter daran

Ein gefüllter Köhl, auf andere Art.

Waſchet ſchöne groſſe Blätter von dem welſchen Köhl, ſo nicht gar zu grün ſind; alsdann brühet ihn in Fleiſchbrüh ab, indeſſen nehmet übrigen Kalbs-Braten, nebſt den Nieren und Fett, hacket ſolches, thut ein Theil in Schmalz geröſtet und ein Theil ungeröſtet Semmel-Mehl, und

Gewürz

Gewürz dazu, ſchlaget ein paar Eyer daran, rühret es, wenn es zu dick, mit ein wenig Fleiſchbrüh untereinander, und wickelt dann ſo viel beliebig, in ein ausgebreitetes Kohlblat; wann ſie alle fertig, ſo leget ſie in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh darzu, ſtreuet Gewürz darauf, thut Butter daran, decket eine Schüſſel darüber, und laſſet es alſo auf einer Kohlen ſieden, ſehet aber bisweilen darzu, und wendet ſelbige um, damit ſie überall recht ausſieden. Wann man aber dieſes Köhls viel macht, kan man ihn auch wol in einem ſtollichten Hafen abſieden, und dann erſt in eine Schüſſel anrichten; ehe er aber angerichtet wird, muß man allezeit noch ein wenig Butter mit aufſieden laſſen. NB. Mit eben dieſer Nieren-Füll wird auch der vorher-beſchriebene Herzlein-Köhl gefüllt, und kan das, was man von den Herzlein oder Dörſchlein heraus ſchneidet, ebenfalls, wie bey den vorigen, gebrauchet werden.

Welſchen Köhl mit Käß zu machen.

Wann er völlig in Fleiſchbrüh geſotten iſt, ſo ſtreuet in eine Schüſſel einen guten Theil geriebenen Parmeſan-Käß, leget den Köhl darauf, und gieſſet die Brüh, darinn er geſotten hat, derüber; ſtreuet wieder dergleichen Käß darauf, und dann den übrigen Kohl. Thut hernach, nach Belieben, Butter oder Oel darüber, und laſſet ihn noch einmal aufſieden.

Einen

Einen Welſchen Köhl mit Knoblauch zuzurichten.

Wann der Köhl zum Anrichten in Fleiſchbrüh geſotten, ſo ſetzet denſelben in der Schüſſel neben einander in die Runde herum; machet Schmalz heiß, werffet zwey oder drey zerſchnittene Knoblauch-Zehen darein, brennet es über den Köhl.

Welſchen-Köhl mit Knoblauch und Oel zuzurichten.

Brühet ihn; indeſſen mache Oel heiß, und laß etliche Knoblauch-Zehen darinnen röſten, lege den Köhl in einen ſtollichten Hafen, ſtreue Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen darein, und brenn etwas von dem Oel darauf, und dann wieder eine Lag von dem Köhl, und folgends wieder Gewürz und Oel, und ſo fort, bis der Hafen voll, dann gieß ſiedende Fleiſchbrüh daran, und laſſe es ferner wohl miteinander ſieden.

Köhl-Ruben oder Kohlrabi zu kochen.

Schneidet die grüne Blätter ab, ſchählet ſie wie weiſſe Ruben, alsdann ſchneidet ſelbige in Plätzlein; man kan auch von dem Grünen die Herzlein dazu nehmen; waſchet ſie, gieſſet alsdann ſiedendes Waſſer darüber, und laſſet ſie halb weich ſieden, alsdann gieſſet das Waſſer davon, ſchüttet Fleiſchbrüh daran, röſtet ein wenig Mehl,

thut

thut ein wenig Fleiſchbrüh darzu, rühret es ab, und laſſet es in dem Pfännlein einen Sud thun; dann gieſſet es über die Köhl-Ruben, würzet ſolche mit Jngber, Muſcatnuß und Muſcatblüh, laſſet es alſo miteinander ſieden; und wann man es ſchier anrichten will, ſo thut einen guten Theil Butter daran, und laſſet ſelbiges noch einen Sud mit aufthun; indeſſen übergieſſet es mit der Brüh einmahl oder etliche, daß es ein dickes Brühlein werde; gantz zuletzt kan man, ſo es gefällig, ein wenig Milchram an die Brüh rühren, und nur einen einigen Wall mit thun laſſen, alsdann in eine Schüſſel anrichten, und Muſcatblüh oder Muſcatnuß darauf ſtreuen.

Gefüllte Köhl-Ruben.

Brühe die Köhl-Ruben ab, daß ſie nicht gar zu weich werden; ſchneid oben einen Platz ab, höhle ſie in der Mitten aus, nimm abgeſottene Brieſe, Krebſe, ein wenig Kalbfleiſch, hacke alles untereinander, röſte Eyerbrod in Butter oder Schmalz, rühre es unter die gehackte Sachen, ſchlage ein paar Eyer daran, ſalze und würze es, füll es in die Köhl-Ruben, decke ſie mit dem Deckel wieder zu, thue ſie in einen ſtolligten Hafen, gieſe Krebs-Brüh darüber, würze und laß ſie ſieden, wenn ſie geſotten, thue Butter daran, richte ſie an, und gies die Brüh darüber.

Gefüllte Kohl-Rüben, auf andere Art.

Schähle die Köhl-Rüben, höhle ſie aus, hacke das Ausgehöhlte klein, röſte es in Rinds-Fett; du kanſt auch ein wenig gehacktes Kalbfleiſch, mit Rinds-Mark oder Speck, darzu thun, wie auch Gewürz, Semmel, ein wenig Salz, und ein oder zwey Eyer; laß die ausgehöhlten Köhl-Rüben in Waſſer aufkochen, wenn ſie faſt weich, und vertrieffet, ſo füll das Gehackte darein, lege ſie in heiſſe Rindfleiſchbrüh, und laß ſie kochen; wenn ſie fertig, ſchneide ſie ſcheibigt in eine Schüſſel, nimm von der Brüh, darinnen ſie gekocht, in einen Hafen, thue Semmel, Gewürz und Butter darzu, wenn es dicklicht, ſo gieſſe es darüber. NB. Du kanſt auch die Köhl-Ruben die Länge aufſchneiden, und Stücklein, Fingers-lang, daraus machen.

Ein Kompus-Kraut zu kochen.

Erſtlich ſchneide die Kraut-Häuptlein halb voneinander, waſche ſie und laß ſie in ſiedenden Waſſer etwas weich werden; dann ſeyhe ſie ab, lege ſolche in einen ſtollichten Hafen, zuvor aber in denſelben ein wenig Bach-Schmalz, thue eine Hand-voll geriebenes Brod, Pfeffer und Kümmel zwiſchen eine jede Lage, bis das Kraut alles in den Hafen iſt; alsdann gieſſe eine gute Fleiſchbrüh und Eßig daran, und laſſe es wacker ſieden,

damit

damit es ein dicklichtes Brühlein werde. NB. An ſtatt des geriebenen Brods, kan man geröſtetes Mehl daran thun.

Ein Nieder-Sächſiſches rothes Kraut zu kochen.

Das Kraut wird klein zerſchnitten, darnach thut man es in einen ſtollichten Hafen, ſtreuet Salz, Ingber und Pfeffer daran, auch ein Stücklein Butter und Fleiſchbrüh, läſſet ſolches mit einander eine Stunde kochen; alsdann thut man Wein-Eßig daran, und läſſet es noch eine halbe Stunde ſieden.

Sauers-Kraut zu kochen.

Wenn es alt und ſauer iſt, ſo waſchet es ein wenig; dann gieſſet halb Wein und halb Fleiſchbrüh daran, und laſſet es ſieden; wann es nun halb abgeſotten iſt, ſo ſeyhet ein wenig von der Brüh, wie man es bey dem andern Kraut zu machen pfleget; dann ſchmalzet es mit Butter, und würzet es mit Cardamomen, Muſcatenblüh und Pfeffer, und laſſet es noch eine Weile miteinander ſieden.

Saures-Kraut zu kochen, auf andere Art.

Waſchet das Kraut, wann es alt und ſauer iſt, gieſſet in einen Hafen Waſſer daran; iſts aber nicht ſauer, kan man gleich Anfangs ein wenig Eßig daran gieſſen, gieſſet nichts ab, ſo bleibet es

deſto wohl-geſchmacker; thut ein wenig Bach- oder Brat-Schmalz daran, und laſſet es alſo ſieden. NB. Wer will, kan auch ein wenig Zwiebeln klein ſchneiden, und in Schmalz röſten, darunter etwas Mehl rühren, und alſo noch eine halbe Stund mit ſieden laſſen.

Sauer-Kraut mit Schweinen-Fleiſch.

Wann das Schweinen-Fleiſch gewäſſert iſt, ſo ſetzet es im Waſſer zu, ſalzet es, und laſſet es ſieden, bis es verſchäumet hat; nehmet es dann aus dieſer Brüh, und ſetzet ſolches in einem andern Hafen, mit ſamt dem Kraut, zu; gieſſet von dieſer Brüh, darinnen das Fleiſch geſotten, daran, und laſſet es alſo miteinander ſieden. Wann nun das Fleiſch weich geſotten, leget es in eine Schüſſel, und decket es zu, daß es warm bleibe; dann hacket oder ſchneidet ein wenig Zwiebeln, röſtet ſie, ſamt einem Stäublein Mehl, in Schmalz, rühret es unter das Kraut, und richtet es über das Fleiſch an. Man ſetzt auch das Fleiſch ſogleich mit dem Kraut zu, thut es, wann es weich, heraus, und hält es warm, bis das Kraut auch weich iſt.

Sauer-Kraut mit Oel.

Leget das Kraut in einen Hafen, gieſſet Fleiſchbrüh und friſches Baumöl daran, pfeffert und ſalzet es, laſſet ſelbiges ſieden, rühret es bisweilen

weilen herum, und ſtreuet im Anrichten noch ein wenig Pfeffer darauf.

Weiſſes Kraut auf gemeine Art zu kochen.

Nehmet das Kraut, ſchneidet ſolches, thut die groſſen Dorſchen davon, waſchet es ſauber, leget ſelbiges in einen Hafen, gieſſet ſiedendes Waſſer darüber, ſtreuet ein wenig Kümmel daran, laſſet es ſieden; wann es weich geſotten, ſeyhet das Waſſer ab, gieſſet gute Fleiſchbrüh daran, thut Brat- oder Bach-Schmaltz darzu und würzet es mit Pfeffer, ſetzet ſelbiges in eine ſtarke Glut, laſſet es ſtets ſieden, wie einen Köhl. Will man Fleiſch darunter haben, ſo kan man ſelbiges, wann es in einem beſondern Hafen ſchier weich geſotten iſt, aus der Brüh nehmen, und unter das Kraut legen, damit es zuſamt demſelben noch ein wenig ſiede.

Weiſſes Kraut in Kern oder Raum.

Schneidet, waſchet und brühet das Kraut, hacket ſolches klein, und ſo es beliebet, auch ein wenig Mandelkern, darunter; röſtet es alsdeñ in ein wenig Schmalz, thut es in einen ſtollichten Hafen, schüttet guten Raum daran, laſſet es ſieden, aber nicht gar zu lang; wann ihr es nun anrichten wollet, ſo ſtreuet Salz und Pfeffer darauf.

Gefülltes weiſſes Kraut.

Nehmet ganze Kraut-Häupter, putzet und brühet ſie, doch daß ſie nicht gar zu weich werden, nehmet es heraus auf eine Schüſſel. Indeſſen machet dieſe Füll an: Hacket ein friſches Kraut-Häuptlein auf das kleineſte, ſchneidet aber den Dorſchen zuvor heraus, hacket auch ein Stück Speck, ein wenig Zwiebeln, oder Mandeln, Weinbeer und Roſinen, auch Caſtanien und eine Hand voll geriebenes Brod darunter. Röſtet dieſes Gehäck ſchön gelb in Schmalz, ſodann ſchlaget Eyer daran, würzet es mit Pfeffer und Ingber, gieſſet Fleiſchbrüh oder ſüſſen Raum darzu, und rühret alles wohl unter einander; es muß aber die Füll nicht zu dick und nicht zu dünn, ſondern alſo beſchaffen ſeyn, daß ſie nicht vom Löffel herab rinne. Alsdann leget das abgebrühte Kraut-Haupt auf einen Teller, und thut die Blätter alle voneinander, bis inwendig auf den Kern, doch alſo, daß das Häuptlein ganz bey einander bleibe; Füllet dann etwas von dieſer Füll überall zwiſchen ein jedwedes Blat, und ſchlieſſet es artig wieder zuſammen; gieſſet in einem ſtollichten Hafen ein wenig Fleiſchbrüh daran, (dann die Brüh darff nicht über das Kraut gehen) ſetzet es über eine Kohlen, und laſſet es ſieden; thut auch Kohlen auf eine eiſerne Stürze, und bräunet das Kraut oben ein wenig ab, damit es ſchön gelblicht werde.

NB.

NB. Etliche brennen ein wenig Schmalz darüber, gleich ſo bald man es in den Hafen zuſammen machet. Andere röſten das ganze Kraut-Haupt, wann es geſotten, in Schmalz. Man kan auch den Kern und einen Theil der Blätter aus dem Kraut-Haupt ſchneiden, und die meiſte Füll in die Mitten thun. Oder, man ſchneidet aus einen feſten Kraut-Haupt den Dorſchen, hohlet es aus, und füllet es nach Belieben, thut ein Plätzlein auf die Oeffnung, und ſiedets ungebehet.

Kuhnſchroten oder Geniſter zu kochen.

Nehmet die Knöpflein, ehe ſie aufgehen, waſchet ſelbige; laſſet ſie darnach eine Weile ſieden; gieſſet das Waſſer davon ab, und Fleiſchbrüh daran, würzet ſolche mit Salz, Ingber, und Pfeffer, laſſet ſie ferner ſieden, und thut ein gut Stück Butter darzu.

Kürbiſſe zu kochen.

Schneidet die Schelffen herab, thut die Kern davon, und ſchneidet das Mark wie die Aepfel, thut es in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Waſſer daran, laſſet ſie weich ſieden. Alsdann ſeyhet das Waſſer herab, und zerrühret ſie wie Aepfel; ferner gieſſet Kern oder Raum darein, laſſet ſolches noch eine Weile ſieden. Wann man ſie nun anrichten will, ſo thut Butter und Pfeffer darzu, und ſalzet es ein wenig. NB. Etliche pflegen die Kürbiſſe, wann man das Waſſer davon ge-

 ſeyhet,

ſeyhet, auch zu röſten, geriebene Semmeln darzu zu thun, alsdann aber keine Butter daran zu thun. Man kan auch die Kürbis in lange Stücke ſchneiden, ſolche erſt in Waſſer und hernach in Fleiſchbrüh ſieden, und Mehl daran brennen oder auch aus Schmalz bachen.

Lactuck, Endivien, und Salat-Häupter warm zuzurichten.

Den Lactuck, die Endivien, und Salat-Häupter muß man reinlich klauben, alsdeñ waſchen und brühẽ; hierauf thut man ihn in einen ſtollichten Hafen, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh daran, auch Pfeffer, Muſcatennuß, Cardamomen und Muſcatenblüh, und zuletzt Butter, oder ein wenig eingebrenntes Mehl, dann ſiedet man es ferner, und trägt es alſo auf, oder richtets über geſottenes Kalbs- oder Lamms-Fleiſch, auch über Hüner und Tauben.

Lactuck-Stengel warm zuzurichten.

Wann der Lactuck in den Saamen gehen will, ſchieſſet er zuvor lange Stengel auf, dieſe ſchählet und ſiedet; gieſſet Fleiſchbrüh daran, würzet ſie mit Pfeffer und Muſcatenblüh, laſſet es zuſammen ſieden, werffet ein Stück Butter darein, ſchlaget ein paar Eyer-Dottern aus, zerklopffet ſie, und wann ihr ſie anrichten wollet, ſo gieſſet von der Brüh an die zerklopfften Eyer-Dottern, zerrühret ſelbige darinnen, daß ſie nicht

zuſammen lauffen, und richtet ſie über die Stengel an.

Einen Mangolt zu kochen.

Klaubet den Mangolt, ſtreiffet ſelbigen von denen Stielen ab, waſchet und brühet ihn wie einen Köhl; hacket ihn klein, dann machet Schmalz in einer Pfannen heiß, leget den Mangolt darein, und röſtet ihn wohl; ſodann thut ſolchen in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Fleiſchbrüh daran, und thut ein gut Theil Milch-Raum darein; würzet ihn auch mit Salz, Pfeffer und Muſcaten-Nuß, gieſſet ein wenig Eßig darzu, und laſſet ihn in der Kohlen pratzeln; zuletzt thut auch Butter daran, und richtet ihn in eine Schüſſel. NB. Wer will, kan den Mangolt auch mit lauter Butter kochen, und den Milchraum davon laſſen; auf die letzte aber, deſſen ungeachtet, ein wenig Eßig daran gieſſen.

Morgeln oder Maurachen zu ſieden.

Nimm friſche Morgeln, ſchneide die Stiel ab, waſche ſie, gieſſe alsdann ſiedendes Waſſer darüber, laſſe es ein wenig ſtehen; waſche ſie noch einmal, und drucke ſelbige hernach wohl aus; alsdann mache Butter heiß, ſchütte die Morgeln darein, laſſe ſie eine Weile röſten, thue ſie alsdann in einen ſtollichten Hafen, gieſſe Fleiſchbrüh daran, würze es mit Pfeffer, Muſcatblüh und

Cardamomen, laß ſolche ſieden; wann man ſie anrichten will, thue noch ein Stück Butter dazu, und laſſe es noch einen Sud thun. Wenn aber die Morgeln dürr ſind, kan man ſie in ſiedend Waſſer thun, eine Weile ſieden laſſen, hernach aus etlichen Waſſern waſchen, wieder abtrocknen, und wie die friſche beſagter maſſen ferner ſieden und zurichten. NB. Etliche röſten die Morgeln gar nicht, ſondern wann ſie im Waſſer geſotten haben, werden ſelbige wohl ausgedrucket, und gleich in der Fleiſchbrüh zugeſetzet, wer will, kan auch ein Stäublein Mehl daran brennen.

Morgeln oder Maurachen zu füllen.

Nehmet groſe Morgeln, waſchet und brühet ſie einmal oder drey mit heiſſen Waſſer an, ſiedet ſie im Salz-Waſſer ab, dann hacket einen Theil davon ganz klein, thut Semmel-Mehl daran, oder auch ein wenig gehacktes und in Butter geröſtetes Peterſilien-Kraut, würzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, ſchlaget Eyer daran; Iſt es zu dick, kan man ein wenig Fleiſchbrüh darzu gieſſen, und wann es beliebet, die gehackte Morgeln ſamt dem Semmel-Mehl zuvor ein wenig in Butter röſten, ſodann dieſe Füll in die groſſen Morgeln füllen, an ein Spießlein ſtecken, mit Butter träuffen, auf einen Roſt legen, und alſo abbraten, dann entweder

weder trocken auftragen, oder eine Butterbrüh darüber machen. Man kan auch das braten unterlaſſen und die gefüllten Morgeln gleich in der Fleiſchbrüh, mit Gewürz und Butter aufſieden laſſen.

Morgeln mit Ragut.

Nehmet Morgeln, ſchneidet ſie nach der Länge entzwey, waſchet ſie wohl, paßiret ſie hernach in der Caſſerole braun, und richtet ſie ſonſt zu wie die Championen mit Ragut, oder wie die gebackenen oder gefüllte Championen.

Wollet ihr ſie mit Rahm zurichten, ſo beobachtet auch ſelbige Methode, und gebet ſie auch ſo zum Ueberley-Gericht in Bey-Eſſen.

Man machet aus den gebackenen Morcheln Schüſſeln zu Bey-Gerichten, oder beſetzt damit den Rand der Schüſſel zu Vor-Gerichten.

Morgeln gehackt, zuzurichten.

Wann die Morgeln abgebrühet, ſo hacket ſolche ganz klein, röſtet ſie in Butter, ſeyhet dann das Schmalz davon, und thut die Morgeln in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Fleiſchbrüh daran, würzet ſie mit Pfeffer, Jngber, Muſcatennuß uud Cardamomen; thut zuletzt ein gut Theil Butter daran, und laſſet ſie mit ſieden, ſo wird ein dickes Brühlein oder Müßlein daraus werden. Auch kan man, nach Belieben, ein wenig in Butter geröſtetes Mehl darein brennen, und ſie ſodann be-

beſonders ſpeiſen oder über Kalbs- Lamms- oder Ziegen-Fleiſch anrichten. Man kan ſolche auch ungeröſtet laſſen, und wie die andern Morgeln gleich in einer Fleiſchbrüh ſieden, Butter und Gewürz daran thun.

Muſſerons mit Ragut.

Nehmet recht friſche Muſſerons, thut den Kieß-Sand daraus, und waſchet ſie in Waſſer wohl, thut ſie hernach mit friſcher Butter in eine Caſſerole, laſſet ſie ein wenig darinnen kochen, würzet ſie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, und ein wenig Brühe nach der Jahrszeit. Sie müſſen in dieſer Brühe ein wenig kochen. Wenn ſie gekocht ſind, ſo machet die Soſe dicklich, mit einem Eyerdotter und gebackenen Mehl, oder mit geriebener Semmel, und richtet ſie an zum Ueberley-Gerichte in Bey-Eſſen.

Man macht ſie auch wie die Championen, mit Rahm, Butter oder Speck.

Paſtinacken oder welſchen Peterſilien zu kochen.

Nehme welſchen Peterſil, ſchabe und ſchneide ihn viertelweiß, und ſo dann länglichte Stücklein daraus; waſche ihn, ſiede ihn in Waſſer und Salz, bis er weich wird, dann ſeyhe das Waſſer davon, thue den Peterſil in einen ſtollichten Hafen, gieſſe Fleiſchbrüh darzu, ſtreue Pfeffer, Muſcatnuß und Ingber darein, und ein gut Theil

Butter, ſetze ihn auf Kohlen, daß er ſtark ſiede, und ſchwinge ſelbigen je zu weilen im Hafen herum, damit er ſich nicht anlege; will man ihn aber nicht mit lauter Butter machen, kan man ein wenig Mehl daran brennen, und ſo dann eine halbe Stund vor dem Eſſen geſotten Fleiſch unter den Peterſil legen, und alſo einen Wall mit thun laſſen.

Gelbe Pfifferlinge zu kochen.

Putze und waſche die Pfifferlinge, ſiede ſie, dann ſeyhe das Waſſer davon ab, und drucke ſie wohl aus, hacke ſelbige klein, und röſte ſie nebſt einer Hand voll Mehl im Schmalz; hierauf thue ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß Fleiſchbrüh daran, würze ſie mit Jngber und Muſcatenblüh, und ſalze ſie nach Belieben, laſſe es alſo mit einander, und zu letzt ein gut Stück Butter mit aufſieden. NB. Will man ſie aber ſauer haben, kan man ein wenig Eßig daran gieſſen. Oder verlanget man Zwiebeln, Schnittlauch oder Peterſilien daran, ſo hacket man ſolche gleich mit unter die Pfifferlinge. Auch kan man dieſe Dinge davon laſſen, und nachdem ſie geſotten, ſüſſen Milchram darunter rühren.

Weiſſe oder Rein-Pfifferlinge zu kochen.

Putze die Pfifferlinge reinlich, lege ſelbige in friſches Waſſer, waſche und ſalze ſie, thue ein wenig Kimmel daran, ſchwinge ſolche in der Schüſ-

Schüſſel herum; lege ſie in heiſſes Schmalz oder Butter, laſſe ſelbige röſten, biß ſie braun und röſch werden; ſeyhe dann die Butter oder Schmalz bis auf ein wenig davon herab, richte ſie in eine Schüſſel, und ſtreue etwas Pfeffer darauf.

Gelbe Ruben oder Möhren zu kochen.

Die gelbe Rüben werden abgeſchabet und geſchnitten, in halb Waſſer und halb Fleiſchbrüh zum Feuer geſetzet, weich geſotten, wohl abgebrühet, ein Stäublein Mehl darein gebrennet, auch etwas von dürren Majoran und Pfeffer darzu gethan, und alſo über Lamms- oder Kalbs-Fleiſch oder Füſſe angerichtet. NB Man kan auch, ſo es beliebt, würflicht geſchnittene Zwiebel gleich mit dem Zuſetzen hinein thun, und dann letzlich wieder mit dem Mehl eine röſten und hinein legen.

Gelbe Rüben mit Mandeln.

Schabet die Ruben und ſchneidet ſie, brühet ſolche, ſeyhet das Waſſer davon, und hacket ſie klein; indeſſen ziehet Mandeln ab, und hacket ſolche ebenfalls; thut dann die gehackte Ruben und Mandeln zuſammen in einen ſtollichten Hafen, gieſſet ſüſſen Raum daran, und laſſet es wohl mit einander ſieden, denn ſie müſſen dicklicht werden, und nicht wäſſericht ſeyn; und wann man es gar gut machen will, kan man ein wenig Zucker und Zimmet darunter rühren, und zu letzt ein

ein Stück Butter mit aufſieden laſſen; auch wann ſie angerichtet ſind, geriebenes im Schmalz geröſtetes Brod, oder aber, wann man ſie auf die beſſere Art gemachet, Zucker und Zimmet darauf ſtreuen.

Gelbe Ruben mit Weixeln.

Kochet ſie im Waſſer, alsdann thut ſie in einen ſtollichten Hafen; nehmet hernach abgezupfte Weixeln, waſchet und röſtet ſie im Schmalz, ſchüttet ſolche zu den Ruben, rühret ſie unter einander, und laſſet ſie ſieden.

Rothe Rüben.

Man iſſet ſie gebacken: Nachdem man ſie im Backofen gebraten, und in einen Küchleins-Teig getunket, backt man ſie in der Butter, und macht daraus ein Bey-Gericht an Faſt-Tagen; man kan auch den Rand der Schüſſeln, da Fiſche ſind, damit beſetzen. Man fricaſirt ſie auch in der Butter mit Peterſilien, Zwiebeln und dem gewöhnlichen Gewürz.

Bayriſche-Pfetter-Deltauer oder Märkiſche Rüblein zu kochen.

Schabet die Rüblein, leget ſie in Waſſer, daß ſelbige ſchön weiß bleiben, laſſet Schmalz heiß werden, thut die Rüblein hinein, und laſſet ſie wohl darinnen ſchweiſſen; ſchüttet ſie dann in einen Hafen, gieſſet ſiedend Waſſer, oder Fleiſchbrüh daran, wie auch geriebenes Rocken-Brod, pfef-

pfeffert ſolche wohl, und laſſet es alſo mit einander ſieden, daß es ein dicklichtes Brühlein bekomme; auch kan man, ſo es beliebig, an ſtatt des Brods Mehl daran brennen, aber von dem Brod werden ſie beſſer;

Auf andere Art.

Wann ſie geſchabet und gewaſchen, leget ſie in einen Hafen, gieſſet halb Fleiſchbrüh und halb Waſſer daran, daß der Hafen voll wird; thut gerieben in Schmalz geröſtetes Rocken-Brod darein, pfeffert und ſetzet es auf eine Kohlen, laſſet ſolche ſtark ſieden; dann kan man etwann eine Stund vor dem Eſſen ein Fleiſch, ſo ſchon zuvor geſotten hat, darunter legen, und noch ein wenig mit ſieden laſſen. Abſonderlich iſt das Schweinenfleiſch hiezu am beſten.

Weiſſe Ruben zu kochen.

Die Ruben werden geſchählet und geſchnitten, und auf beyde vorbeſchriebene Arten zugerichtet.

Oder.

Schneide die Ruben zu Plätzlein, und überſiede ſie im Waſſer, gieſſe darnach daſſelbe herab, und Fleiſchbrüh daran, zuckere es, thue Butter darzu, und laſſe ſie ferner ſieden. Wenn man will, kan man ſie über Kohlen abbräunen. Zuvor aber abrühren und zu einen Brey machen. Sind ſie noch jung und bitter, ſo kan man in den

Ha-

Haſen einen Schnitt Brod oben auf legen, ſo ziehet ſolcher die Bitterkeit an ſich.

Rüblein-Kraut zu kochen.

Nehmet Rüblein-Kraut, oder wann es beliebt, gehacktes ſauers Kraut darunter, ſetzet es im Waſſer, oder Fleiſchbrüh zum Feuer; thut zugleich ein wenig Bach- oder Brat-Schmalz daran, und laſſet es alſo mit einander ſieden. Eine halbe Stund vor dem Speiſen kan man, wann der Brüh zu viel daran wäre, etwas davon abſeyhen, und an das Kraut ein wenig Mehl brennen, auch, ſo es beliebet, etwas Zwiebelein daran röſten, und alſo noch ein wenig zuſammen ſieden laſſen, ſo man will, mit Pfeffer würzen.

Scorzonera zu zurichten.

Die Scorzonera-Wurzeln werden in Röhren-Waſſer geleget, nachmahls in Waſſer ein wenig weich geſotten, daß ſich die äuſſere ſchwarze Schelffe abziehen läſſet, nachmahls in Fingers lange Stücklein zerſchnitten, in ein Waſſer geleget, alsdann in einer Fleiſchbrüh wohl gewürzet abgeſotten, und zuletzt ein Stück Butter darein gethan.

Scorzonera oder Habern-Wurzeln zu fricaßiren.

Wenn die Scorzonera abgezogen worden, ſo ſchneidet ſie in Scheiben, und bratet ſelbige, mit klein-geſchnittenen Chalotten, in Butter;

 wenn

wenn ſie nun braun gebraten ſind, ſo thut ein wenig Pfeffer und Eßig darzu, und laſſet ſie kochen.

Sellerie warm zu verſpeiſen.

Schneidet den Sellerie in Scheiben, man kan auch was grünes daran laſſen, brühet ihn biß er weich wird, dann gieſſet Fleiſchbrüh daran, auch ein wenig Pfeffer, Muſcatnuß, geriebene Semmel, und laſſets ſieden, ehe mans anricht, legt man ein Stück Butter hinein.

Die Böden von Sonnen-Blumen zuzurichten.

Wann die Sonnenblumen noch zart seyn, ſchneidet die hintere ſtachlichte Blätter hinweg, ziehet ihnen die Haut ab, ſchneidet die Stengel Fingerslang von einander, laſſet die Böden ganz oder halb, nachdem ſie groß ſeyn, zuſamt den Stengeln im Waſſer ſieden, biß ſie weich werden; alsdann ſeyhet das Waſſer wieder ab, gieſſet Fleiſchbrüh daran, thut Butter darzu, ſalzet und würzet ſie mit Muſcatenblüh und etwas Pfeffer, laſſet alles zuſammen noch ein wenig ſieden, und richtet ſie alsdann in eine Schüſſel an.

Spargel warm mit Butter zuzurichten.

Schneidet ſchönen groſſen Spargel gleich, und ſiedet ſolchen in Waſſer, als wann ihr ihn kalt geben wolltet, dann er muß etwas härtlicht bleiben; indeſſen laſſet ein gut Theil Butter zergehen,

gehen, drucket von einer guten Citrone den Safft darein, und rühret ſie unter einander. Wann nun der Spargel geſotten hat, wie oben gedacht, ſo ſeyhet ihn ab, und ſchlichtet ſolchen in eine warme Schüſſel, ſchüttet dieſe abgerührte Butter mit dem Citronen-Safft darüber, und ſtreuet Pfeffer und Muſcatenblüh darauf.

Warmer Spargel mit Butter auf andere Art.

Siedet ihn und ſchlichtet ihn wie den vorigen in eine Schüſſel; indeſſen machet eine Brüh in einem Häfelein von Fleiſchbrüh, Pfeffer, Muſcatenblüh, und ziemlich viel Butter, zuſammen, laſſet ſie ſieden, gieſſet ſie über den Spargel.

Warmer Spargel, mit Eyern.

Wann der Spargel allerdings im Waſſer abgebrühet, und dann in einer Fleiſchbrüh geſotten worden, jedoch alſo, daß er etwas härtlich bleibet, ſo thut Pfeffer und Muſcatenblüh daran; indeſſen klopfet ein paar Eyerdottern wohl in einem Häfelein, drucket ein gut Theil Citronen-Safft darein; rühret ſie mit obbemeldter Brüh, darinnen der Spargel geſotten worden, an, und richtet es über den Spargel; ſetzet die Schüſſel auf eine Kohl-Pfanne, und laſſet ſie eine Weile darauf ſtehen, damit die Brüh ein wenig dicklicht und ſtockicht werde, dann traget ſolchen zu Tiſch. NB. Wann es beliebt, kan man auch

würflicht-geſchnittene Schelffen von Citronen darauf ſtreuen.

Kleinen Spargel warm zuzurichten.

Schneidet oder brechet das Harte ab, leget ſelbigen in kaltes Waſſer, und laſſet ihn, auf vorbeſchriebene Art ſieden; ſeyhet dann das Waſſer davon ab, thut ihn in einen ſtollichten Hafen, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh daran, ſtreuet Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen darein, werffet zu letzt ein Stück Butter darzu, und richtet ihn, wann er eine Weile geſotten, entweder alſo bloß in eine Schüſſel, oder über geſottene Hühner und Tauben, auch über Kalbs- Ziegen- Geiß- oder Lamms-Fleiſch. NB. Wer die Brüh an dieſen kleinen Spargel etwas dicklicht verlanget, kan ein wenig Mehl im Butter röſten, oder Eyerdottern nehmen, mit der ſiedenden Brüh anrühren, und darüber gieſſen.

Kleinen Spargel mit gelben Ruben zu kochen.

Brich das eßbare vom kleinen Spargel in zwey oder drey Stücke, brühe ihn, und ſeyhe das Waſſer ab; ſchneide kleine gelbe Ruben in Plätzlein, brühe ſie ein wenig ab, und lege ſie zu dem Spargel in einen ſtollichten Hafen, röſte klein gehacktes Peterſilien-Kraut in Butter, thue es auch darzu, würze es mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Butter, gieſſe Fleiſchbrüh darüber

rüber, und laſſe es recht mit einander aufkochen thue noch ein Stücklein Butter daran, und richte ihn an.

Spargel mit kleinen Erbſen.

Man richtet ſie zu wie die kleinen Erbſen, nachdem man ſie in kleine Stücke zerbrochen.

Man kan, ſo man will, ſie auch mit Jus zurichten. Brechet ſie zu dem Ende in Stücken, paßiret ſie in der Caſſerole mit zerlaſſenem Speck, klein gehackten Peterſilien und kleinen Zwiebeln Salz und Pfeffer.

Wenn ſie paßirt ſind, ſo laſſet ſie in einem kleinen Topf kochen, mit einer guten fetten Brühe, wenn ſie gekocht ſind, ſo fettet ſie ab, und traget ſie auf mit einem Jus von Hammelfleiſch und Citronen-Saft, als eine Ueberley-Schüſſel, zum Bey-Gericht an Fleiſch-Tagen.

Spargel mit Rahm.

Sehet nach dem Articul, die Artiſchocken mit Rahm, und machet es eben ſo.

Gebachener Spargel.

Nehmet ſchönen groſſen Spargel, ſchneidet das Weiſe davon ab, waſchet und ſiedet ihn fein körnich; darnach machet einen Teig von Mehl, Eyern und Milch an, oder aber an ſtatt der Milch mir Wein; ziehet den Spargel dadurch, und bachet ihn aus Schmalz oder Oel.

Spargel in Oel zu braten.

Schneidet vom dicken Spargel das Weiſſe ein wenig ab, leget ihn eine Stund in friſches Waſſer, waſchet denſelben, und ſchwinget das Waſſer wohl davon; thut Oel in ein Brat-Pfännlein, machet es warm, leget den Spargel hinein, und laſſet ihn braten, daß er fein härtlich bleibe; dann ſeyhet das Oel herab, und beſprenget den Spargel mit Salz und Pfeffer, ſchwinget ihn ein wenig darinnen herum, uud ſchlichtet ſelbigen in eine Schüſſel, gieſſet von dem Oel, darinnen er gebraten, etwas darüber; ſetzet ihn auf eine Kohlen, daß er noch ein wenig aufpratzele.

Spargel auf dem Roſt zu braten.

Nehmet ſchönen dicken Spargel, ſchneidet ihn gleich, leget ſelbigen in friſch Waſſer, ſchwinget ihn hernach in einem Mülterlein in kaltem Oel, Pfeffer, und ziemlich viel Salz, fein offt herum; man darff ihn aber nicht lang darinnen liegen laſſen, ſondern ſchüret indeſſen eine gute Glut unter einen Roſt, leget den Spargel darauf, laſſet ihn braten, und wendet ihn ſehr offt um, bis er ſich nun ein wenig gebräunet.

Spargel auf den Roſt zu braten, auf andere Art.

Wann der Spargel in einem kalten Waſſer gelegen, ſchwinget man ihn wohl aus, leget ſelbigen auf einen Roſt, ſchüret eine kleine Glut darunter

unter, machet in einem Pfännlein Oel, Pfeffer und Salz zuſammen, läſſet es heiß werden; bindet etliche Federlein zuſammen, taugt ſie in das Oel, doch alſo, daß das Gewürz zuvor wohl darinnen aufgerühret ſey; mit dieſen beſtreichet den Spargel auf beyden Seiten, wendet ihn offt um, laſſet aber das Oel nicht gar zu heiß werden, ſondern den Spargel allgemach abbraten, bis er ſich ein wenig bräunet; darnach richtet das übrige Oel mit dem Gewürz, wann es zuvor wohl unter einander gerühret iſt, darüber; ſchüret aber ja nicht zu viel Kohlen unter den Roſt.

Einen Spinat mit Zwiebeln zu kochen.

Klaubet, waſchet und brühet den Spinat, gieſſet kaltes Waſſer darüber, drucket und ballet ihn wohl aus, hacket ſelbigen, zuſamt ein wenig Zwiebeln, klein, machet hernach Schmalz in einer Pfanne heiß, und röſtet das Kraut darinnen, mit ein wenig Mehl; gieſſet hierauf Fleiſchbrüh daran, und laſſet ihn ſieden, ſtreuet Salz, Pfeffer und Muſcatenblüh darein; beſtreuet es, nach Belieben, mit Weinbeeren.

Spinat zu kochen, auf andere Art.

Klaubet den Spinat alſo, daß die Blätter beyſammen bleiben, und die an ſich ſelbſt ganz kleine Dorſchen und Herzlein nicht völlig abgeſchnitten werden; waſchet und brühet ſie ein wenig ab; thut Butter, Salz und Pfeffer in einen Ha-

ſen, leget den Spinat darein, thut Weinbeerlein oder Corinthen darzu, würzet ihn mit Pfeffer, und laſſet ihn alſo dämpffen.

Spinat mit Krebſen zu kochen.

Zupffet das Kraut von den Stielen des Spinats; waſchet, brühet, und hacket es klein: Laſſet dann ein wenig Butter oder Schmalz in einem ſtollichten Hafen heiß werden, thut den Spinat darein, und röſtet ihn darinnen; zuvor aber ſiedet Krebſe ab, ſchählet ſie aus und hacket ſie klein; wann dieſe aber Eyer haben, thut dieſelbigen beſonders, und hacket ſie nicht mit, die Schalen aber zerſtoſſet mit einem Stücklein Butter, und zwinget es mit ſüſſen Raum durch; miſchet das Gehackte von denen Krebſen, zuſamt denen Eyern, unter das geröſtete Kraut, nnd gieſſet den mit denen Schalen durchgezwungenen Raum daran, würzet es mit Cardamomen und Muſcatenblüh, laſſet es ſieden, und werffet zuletzt ein Stücklein Butter darein.

Tartuffeln zuzurichten.

Siede ſie erſtlich im Waſſer etwas mürb, wann ſie heraus genommen und erkaltet, ziehe ihnen die äuſſere Haut ab, gieſſe Wein darüber, lege ſie in einen Topff, thue ein gut Theil Butter daran, ſalze und beſtreue ſie mit Muſcatenblüh, gieſe Wein daran, und laſſe ſie noch ein wenig ſieden.

Tar-

Tartuffeln zu braten.

Wann die Tartuffeln geſotten, und ihnen die Haut abgezogen worden, ſchneidet ſie zu Scheiben oder Plätzen, leget ſie in eine Brat⸗Pfanne oder Häfelein, brennet braune Butter darüber, laſſet ſie alſo braten, und beſtreuet ſie zuletzt mit Ingber. Wann man ſie aber gerne ſauer haben will, kan man ein wenig Eßig daran gieſſen, oder den Safft von einer Citronen darauf drucken.

Wegwarten⸗ oder Cichorien⸗Wurzeln zuzurichten.

Wann von denen Wegwarten⸗Wurzeln die ſchwarze Schelffen reinlich abgeſchälet, und der Kern heraus gethan worden, kan man ſie drey oder vier Stunden lang im Röhren⸗Waſſer liegen laſſen; alsdann in ſiedend Waſſer legen, und eine gute Weile ſieden laſſen; wann ſie nun abgeſotten ſind, ſo ſeyhet das Waſſer davon ab: Sind ſie alsdann noch etwas bitter, und es leidet ſolches die Zeit, kan man ſie wieder in kaltes Waſſer legen, hernach wohl abſeyhen, und in einem ſtollichten Hafen ſiedende Fleiſchbrüh daran gieſſen, mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Salz würzen, auch zugleich, oder auf die Letzte, ein Stücklein Butter daran thun, und ferner ſieden laſſen: Oder aber gleich Anfangs, an ſtatt der Butter, Mehl darein brennen.

Man kan auch, wann ſie abgeſotten, eine Brüh von Wein oder Wein-Eßig, Butter, Zucker, Eyer-Dottern und Weinbeeren darüber machen.

Wegwarten-Sprößlinge oder Keimlein zu kochen.

Von denen Wegwarten-Sprößlingen oder Keimlein, muß man unten das Harte und Weiſſe hinweg, das andere Linde und Gelblichte aber noch zweymal voneinander ſchneiden, und dieſes eine gute Stunde in kalten Waſſer liegen laſſen, damit es die Bitterkeit wohl heraus ziehe; dann wäſchet man ſie reinlich heraus, brühet ſie, und legt ſie wieder in kalt Waſſer. Darnach thut ſie in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Fleiſchbrüh daran, würzet ſie mit Pfeffer, Salz, Cardamomen, Muſcatenblüh oder Muſcatennuß, und thut zugleich ein Stücklein Butter darzu, oder aber brennet ein Stäublein Mehl darein; doch kan man zuletzt noch allezeit ein Stücklein Butter darzu thun, und noch einen Sud mit thun laſſen.

Speiſen von Eyern.

Ein Braten von Eyern.

Nehmet zwölff oder funffzehen Eyer, ſchlaget ſie aus, zerklopffet ſelbige wohl; hacket Peterſilien, oder andere grüne Kräuter, darunter; würzet es mit Ingber, Muſcaten, Pfeffer und Salz. Will man ihn ſüß haben, kan man Zucker, Zimmet und Weinbeerlein darzu thun; zuvor aber machet ein leinen Säcklein, anderthalb Viertel-Elen lang, und ein halb Viertel breit, beſtreichet das Säcklein mit Butter oder Schmalz, daß die Eyer nicht dadurch rinnen; gieſſet dann die Eyer darein, und hänget das Säcklein alſobald in ſiedendes Waſſer, bis ſie dick werden; darnach trennet das Säcklein an einer Seiten auf, nehmet das Geſottene heraus, daß es nicht zerbreche; Indeſſen ſchneidet von hart-geſottenen Eyern das Weiſſe länglicht, wie Speck, und ſpicket den Braten damit; beſtreuet ihn mit Ingber und Salz. Laſſet auch Butter oder Schmalz in einem Pfännlein braun werden, leget ihn ganz gemach darein, gieſſet mit einem Löffel das Schmalz wohl und offt darüber, wendet ſelbigen um, und laſſet ihn braten, bis er allenthalben fein braun wird; gieſ-

ſet

ſet dann das Schmalz davon ab. Richtet den Braten in eine Schüſſel, machet eine braune Lebkuchen- oder Pfeffer-Brüh darüber, auf folgende Weiſe: Nehmet ein gut Theil geriebenen Lebkuchen, weichet ihn in Wein, und treibet ſelbigen durch einen Seyher, thut Zucker, Ingber, Pfeffer, Muſcatblüh und Zimmet daran, laſſet es einen Wall aufſieden, gieſſet es über den Braten, und ſtreuet Triſanet darauf. NB. Anſtatt des Lebkuchen kan auch ein Dotter-Brod genommen werden, ſo wird es eine ſchöne helle Brüh.

Ein Braten von Eyern, auf andere Art.

Nimm acht Eyer, einen Löffel voll Kern oder Raum, und ein wenig gut weiſſes Mehl, mache ein Teiglein daraus, das nicht zu dick ſeye, würze es mit Ingber, Pfeffer, geriebenen Muſcaten, Saffran und Salz; ſchütte es dann in ein reines Leinwandenes Säcklein, hänge es in ein ſiedendes Waſſer, und laſſe es ſieden, bis ſelbiges dick wird; nimm dieſes hernach heraus, ſchneide länglichte Stücklein heraus, ſpicke ſie mit dem Weiſſen von hart-geſottenen Eyern, lege ſelbige in heiſſes Schmalz, bache ſie ſchön braun heraus, und mache dann nach Belieben eine ſüſſe Brüh darüber.

Eingerührte Eyer im Schmalz.

Man nehme ſo viel Eyer, als man will, ſchlage ſelbige in ein Häfelein, ſalze und zerklopffe ſie wohl; dann rühre man ein Koch-Löffelein voll Mehl darunter; wiewohl man es auch ohne Mehl machen kan; thut dann in ein Pfännlein, ohngefehr ſo viel als eines Eyes groß friſches Schmalz, laſſet es zergehen, ſchüttet hernach die Eyer darein, haltet es über das Feuer, klopffet ſie wohl, und rühret ſolche fleißig mit einem Koch-Löffel, daß ſie nicht hart oder knockericht werden; beym Anrichten ſtreuet Ingber und Muſcatenblüh darauf. Und ſo es gefällig, kan man unter die zerklopfften Eyer, ehe ſie in das Schmalz gethan werden, gehacktes Peterſilien-Kraut oder Schnitlauch rühren.

Eingerührte Eyer im Schmalz, mit Raum.

Zerklopffet zwölff Eyer, rühret ein Achtelein Raum oder Kern darunter; laſſet Schmalz zergehen, ſchüttet die Eyer hinein, und ſiedet ſie, gleich den vorigen.

Eingerührte Eyer im Schmalz, mit Bratwürſten oder Schünken.

Schneide friſche oder geräucherte Bratwürſte oder Schünken in Scheiben, laſſe ſie in einer Pfanne heiß werden. Bereite die Eyer, wie

wie vor beſchrieben, ſchütte ſie darüber und laſſe es noch ein klein wenig über dem Feuer.

Eingerührte Eyer im Schmaltz, mit Sardellen, Heringen oder Picklingen.

Machet die Eyer im Schmalz auf vor beſchriebene Art; ſchneidet etliche Sardellen, Heringe oder Picklinge in Stücklein, und rühret es unter einander, dann laſſet Schmalz zergehen, thut ſie hinein, und laſſet ſelbige ferner miteinander kochen. Beym Anrichten ſtreuet Muſcatenblüh darauf.

Eingeſchlagene Eyer in der Sardellen-Soſe.

Schlaget Eyer in ſiedendes Waſſer ein; wenn ſie gar ſind, ſo nehmet Sardellen, ſchmalzet ſie in einer Schüſſel mit guter friſcher Butter, ſchlaget ſie hernach durch ein Sieb, mit geröſtem Mehl, Citronen-Safft und ein wenig Salz, richtet hernach eure Eyer an, ſchüttet die Soſe darüber, und traget ſie auf.

Eingeſetzte Eyer im Schmaltz oder Oel.

Schlaget Eyer in eine flache Schüſſel, daß die Dottern ganz bleiben; ſalzet ſie, und ſtreuet ein wenig Mehl darauf; dann machet in einer flachen Pfannen ein gut Theil Schmalz heiß, gieſſet hiervon einen Theil in ein kleines Pfännlein, ſchüttet die Eyer in das heiſſe Schmalz, ſo in der gröſ-

gröſſern Pfanne iſt, und brennet dann von dem andern kleinen Pfännlein, das andere Schmalz wohl heiß auf die Eyer, daß ſie bald ſchön braun werden; ſeyhet das Schmalz geſchwinde herab, laſſet es wieder heiß werden, und brennet es noch einmal, wie zuvor, darüber; man muß aber zuſehen, daß die Eyer nicht zu hart werden, und deswegen die Pfanne nicht ſtetig über das Feuer halten.

Man kan die Eyer auch in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel ſchlagen mit einer Stürze zudecken, daß ſie ſich obenher bräunen. Die Schüſſel ſodann auf ein gelindes Kohl-Feuer ſetzen, daß ſie nicht zu hart werden.

Auf gleiche Weiſe macht man es auch mit Oel; welches man ein- oder zweymal abſeyhet, und wieder darüber brennet.

Ein Euter von Eyern.

Schlaget zehen oder zwölff Eyer in einen Topff, rühret ſie wohl; gieſſet dann ſo viel dicke Milch als der Eyer ſeyn, daran; ſalzet es ein wenig, würzets mit Ingber und Safran, miſchet dieſes alles wohl unter einander; gieſſet es dann in ein wohl-verwahrt uud zugedecktes Geſchirr, es ſey gleich ein Hafen oder Kannen, und ſetzet ſolches in einen Keſſel oder Hafen mit ſiedendem Waſſer, laſſet es ſieden, bis es dick wird, leget es hernach auf ein weißes Tuch, und ſeyhet das Waſ-

ſer

ſer davon, bindet das Tuch zuſammen, beſchwehret es mit einem Gewicht biß ſolches trocken wird, dann ſchneidet länglichte Schnittlein daraus, wie man ein Küh-Euter zu ſchneiden pfleget, beſtreuet es mit Ingber und Salz, beträuffet ſelbiges mit warmer Butter; leget es in eine Brat-Pfanne, laſſet ſolches nur ein wenig braten, und traget es zu Tiſch. NB. Wer gerne ſüß eſſen mag, kan an ſtatt des Ingbers Zucker und Roſen-Waſſer an die Milch rühren; auch nach Belieben eine ſüſſe Brühe darüber machen.

Eyer in Faden.

Machet einen Syrup von lauter Zucker und ein wenig Waſſer, thut Eyerdotter drein, rühret ſie wohl ab, und treibet ſie durch eine Sprize damit ſich die Faden recht formiren, trocknet ſie ſo dann vor dem Feuer, und richtet ſie an.

Eyer in der Faſten.

Zu einem Seidlein guten Raum ziehet ein Händlein voll Mandeln ab, und ſtoſſet es mit Roſen-Waſſer klein; nehmet darnach einen Theil davon, miſchet ein wenig geſtoſſene Zimmet und Saffran darein, zuckert ſolches, und formiret es wie die Eyerdottern; dann nehmet den andern Theil Mandeln, zwinget ſie mit ſüſſen Raum durch, ſetzet ſolche in einem Häfelein zum Feuer, thut ein Stücklein Hauſſen-Blaſen darein, laſſet es eine Weile ſieden; wann ihr nun an dem

Löffel ſehet, daß es dick werden will, ſo hat es genug geſotten, alsdann zuckert es. Indeſſen nehmet etliche Eyer, machet oben an der breiten Spitzen ein rundes Loch, ſo groß als der Dottern iſt, thut das weiſſe und Gelbe heraus, ſetzet die Eyer Schaalen in Sand, und gieſſet die geſottene Milch darein, aber nicht voll; ſtecket hernach in die gemachten Dottern ein dünnes Hölzlein, und ſetzet ſie damit in das Ey, gieſſet dann mehr Milch darzu, biß daß es voll iſt; wann es nun geſtehen will, ziehet das Hölzlein ein wenig über ſich, daß der Dottern in der Mitten bleibet. Dann ſetzet ſie in ein kühles Ort, und laſſet ſie recht geſtehen. Wann man ſie verſpeiſen will, thut man die Schaalen davon, ſchneidet das Ey in vier Theile und trägt ſie als Salat auf, ſo ſehen ſie wie harte Eyer.

Eyer in der Faſten, auf andere Art.

Gieſſet ſüſſen Raum in ein Häfelein, thut Zucker, und ein gut Stück Hauſſen-Blaſen daran, laſſet es ſieden; blaſet dann etliche Eyer aus gieſſet, die Milch darein, klebet Wachs für die Löcher, und ſetzet ſolche an ein kühles Ort, ſo wird die Milch in denen Eyern geſtehen; indeſſen nehmet Roſen-Waſſer und abgezogene Mandeln, zuckert und gilbet ſelbiges, ſchählet hernach die Schaalen von denen Eyern fein ſubtil herab, ſchneidet ſolche von einander, machet

Gruben in der Mitten ſo groß, als ſonſten das Gelbe iſt, und füllet die gegilbte Mandeln, wie die Dottern formiret, darein.

Eyer auf Florentiniſch.

Nehmet Eyerdotter, thut ſie in Syrup, der mit Zucker und Waſſer angemacht iſt, daß ſie hart werden; alsdann thut ſie in eine Schüſſel, nehmet ein Glaß Spaniſchen oder andern ſüſſen Wein, thut noch dazu geſtoſſene Mandeln und klein gehackte eingemachte Citronenſchaalen, miſchet alles wohl unter einander, laſſet es ein wenig über dem Feuer kochen, ſchüttet hernach dieſe Brüh über eure Eyer.

Gebachene Eyer in einer Brüh.

Verlieret die Eyer auf die bekannte Arten im Waſſer, nehmet ſie dann heraus, und laſſet ſie erkalten, ſchlaget ſie in nachfolgenden Butter-Teig; thut ein wenig Mehl in eine Schüſſel, ſchneidet ein Stücklein Butter ganz dünn darein, ſalzet es ein wenig, ſchlaget ein oder zwey ganze Eyer daran, nachdem ihr viel oder wenig anmachen wollet, wälchert ihn ſchön dünn aus, leget die verlohrne Eyer darauf, ſchlaget den Teig über, und formiret ihn wie einen halben Mond, bachet ihn aus heiſſem Schmalz ſchön geſchwind heraus, machet eine Brüh von Wein und Zucker an, und laſſet die gebachenen Eyer darinnen einen einigen Wall thun.

Gefüllte Eyer.

Siede ſo viel Eyer, als dir beliebet, hart, ſchneide ſie dann in der Mitten entzwey, nimm die Dottern heraus, hacke ſelbige klein, ſtreue Salz, Ingber und Pfeffer darein, miſche kleine Roſinlein, und einen Löffel voll Milchram, auch ſo es beliebet, etwas von grünen Kräutern darunter, thue ſolches in die Eyer an die Stelle der Dottern, binde ſie mit einem Faden wieder zuſammen, mache hierauf ein Teiglein von Mehl und Eyern an, und begieſſe die Eyer damit, oder aber wende ſie ein und andermal darinnen um, und bache ſolche im Schmalz; dann ſchneide den Faden davon ab, lege ſelbige in eine Schüſſel, und mache eine gelbe Wein-Brüh darüber.

Gefüllte Eyer, auf andere Art.

Nimm etliche Eyer, mache an jeder Spize derſelben ein Löchlein, und blaſe zugleich das Gelbe und Weiſſe dadurch heraus, rühre es wohl untereinander; hacke Salbey, Peterſilien, oder andere beliebige Kräuter, darunter, würze es mit Ingber, geriebenen Muſcaten, und ein wenig Pfeffer und Salz; fülle es dann wiederum in die Schaalen, vermache die Löchlein mit Teig; lege die Eyer in heiſſes Schmalz, bache ſie langſam heraus, und rühre ſie offt um, daß ſelbige nicht anbrennen.

Gefüllte Eyer, noch anderſt.

Schwemme die Eyer im Waſſer, welche dann unten liegen und zu Boden fallen, die ſind friſch, ſiede ſelbige hart, ſchähle und ſchneide ſie von einander, nimm das Gelbe davon heraus, und hacke es klein; menge ein gut Theil Zucker, Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen darunter, gieſſe ein wenig Roſen-Waſſer, oder einen Löffel voll Wein daran, daß ſie lind werden; fülle es dann wieder in das weiſſe, mache ein Teiglein von Eyern und Mehl, oder aber lauter Eyern an, lege die gefüllte Eyer darein, wende ſie darinnen um, bache ſelbige heraus, und mache dann eine braune Kirſchenbrüh darüber.

Gefüllte Eyer, auf eine andere Weiſe.

Siedet ſchöne groſſe Eyer hart, ſchählet ſie ab, ſchneidet mit einem kleinen ſchmahlen Meſſerlein, oben an der Spitzen ein Plätzlein eines Nagels groß herab, ziehet das gelbe mit dem Meſſerlein heraus, daß das Weiſe ganz darinnen bleibe; dnnn nehmet von zwey hart geſottenen Eyern das Weiſe, und zwey Dötterlein, ſo von den vorigen Eyern heraus gezogen worden, hacket es klein, miſchet abgezogene länglich-geſchnittene Mandeln, Roſinen und Weinbeerlein oder Corinthen darunter; nehmet aber zuvor von den Roſinen die Kerne heraus; gieſet ein wenig Wein und Roſen-Waßer daran, thut auch klar geſtoſ-

ſenen

ſenen Zucker, Zimmet, Cardamomen, Muſcatenblüh, ein wenig Ingber, und etwan ſo viel Salz, als man zwiſchen zweyen Fingern halten kan, darzu, rühret alles wohl durch einander, und füllet es in die geſchählte Eyer, thut das Deckelein wieder oben darauf, ſtecket ein dünnes Hölzlein oben durch die Mitte des Deckels, in das Ey hinein, damit es deſto eher haffte. Dann machet einen Teig an, mit Wein und einem weiſſen von Ey, nehmet aber kein Mehl darzu, zuckert es, walchert die Eyer in dem angemachten Teig herum, leget ſelbige in heiſſes Schmalz, bachet ſolche ſchön heraus, daß ſie nicht zu braun werden, und leget dieſe in eine Schüſſel; dann kan man ſie entweder trocken auffſetzen, oder aber dieſe Brüh darüber machen: Reibet Lebkuchen, röſtet ihn ein wenig im Schmalz, gieſſet Wein und etwas Holbeer- oder Roſen-Eßig daran, zuckert ſolches, und laſſet es auffſieden, gieſſet es über die Eyer, und ſtreuet Triſanet darauf:

Gefüllte Eyer am Spieß zu braten.

Nimm Eyer, blaſe das Gelbe und Weiſe heraus, und rühre es ein wenig in einem Pfännlein mit warmer Butter ab, aber nicht ſo ſtarck wie ſonſt; ſchlage dann wieder friſche Eyer daran, da ſie wie zuvor dünn werden; miſche nachmals kleine Roſine, Ingber, Pfeffer, Zimmet,

Saffran, und ein wenig Salz darunter, wie auch gehackte Peterſilien oder ein anders beliebiges grünes Kraut, mache ſolches, ſo es beliebet mit Zucker ſüß, und fülle alſo dieſe Füll wiederum in die Schaalen; mache die Löchlein ein wenig mit einem Teig zu, ſtecke die Eyer an hölzerne Spießlein; lege ſelbige auf einen Roſt, laſſe ſie braten, und richte ſie hernach an.

Gefüllte Eyer am Spieß zu braten, auf andere Art.

Blaſet das Weiſe und Gelbe in eine Schüſſel, und klopfet es wohl; hacket junge Zwiebelein und anderes Grünes darein, röſtet ſie mit den Eyern im Schmalz, hacket ſelbige darnach wiederum klein, und thut ein gut Stück Butter darzu, würzet ſie mit Ingber, Pfeffer, und ein klein wenig Saffran; füllet ſolches wieder in die Schaalen, ſtecket ein Salbey-Blätlein für die Löchlein, und ſo dann die Eyer an kleine Spießlein, und bratet ſie auf einen Roſt aber nicht gar lange.

Gefüllter Eyer-Kuchen an Faſt-Tagen.

Nehmet Karpfen-Milch, ſchneidet ſie in Stücken, und paßiret ſie zum Ragut in einer Caßerole mit Butter, Championen, Salz, weiſen Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter: thut es in ein Duzent eingeſchlagene Eyer, ſchlaget alles wohl unter einander, würzet es mit

Salz

Salz, kochet es hernach in einer Pfanne mit einem guten Stück friſcher Butter, bis es recht brudelt.

Man machet auch dergleichen Eyerkuchen mit dem Bruſtfleiſch von Capaunen, oder mit Kalbs-Nieren, alles halb gekocht, klein gehackt und wohl gewürzt; ſo man will, ſo kan man klein gehackte eingemachte Citronenſchalen darunter thun.

Man macht Eyerkuchen mit einen Ragut von gekochten Championen, Caninichen, und jungen Haaſen, ganz blutiger Lebern, die man mit feinen Kräutern unter einander hacket; man trägt ſie auf mit Kälber-Milch und fetten Lebern in einem Ragut, oder mit Fiſch-Fülle an Faſt-Tagen.

Geröſtete Eyer.

Siede die Eyer hart, und ſchähle ſie ab; drucke die beede Spitzen daß ſie rund werden, und ſchneide rings herum kleine Schnittlein darein; menge Salz und Jngber unter einander, und beſprenge die Eyer wohl damit; darnach lege ſie in ein heiſſes Schmalz, und röſte ſelbige biß ſie braun werden. Richte ſolche dann an, und ſtreue nochmal Jngber darauf.

Geſpickte Eyer mit Speck und Heringen.

Kochet die Eyer hart, ſchählet und bachet ſie in Butter, daß ſie braun werden, laſſet ſie wieder erkalten, ſpicket ſie mit kleinen Speck, und ba-

bachet ſie noch einmal in Butter, damit der Speck gebraten wird; hernach ſchneidet Heringe in kleine länglichte Stücklein, ſpicket die Eyer auch damit, ſtecket ſie an einen dünnen Spieß, beſtreuet ſie mit Mehl, und begieſet ſie mit Butter; wenn ſie nun ſchaumen, ſo ſind ſie fertig. NB. Sie werden nur zum Auszieren gebraucht.

Geſtürzte-Eyer.

Man nehme ohngefehr drey Eyer, ſiede dieſelbigen ſo lang, bis ſich das Weiße nur ein wenig anleget; dann werden ſie aufgeſchlagen, wie man ſonſten, wann ſie weich geſotten, im Eſſen zu thun pfleget, aber nicht im obern Theil, wo ſie ſpizig ſind; laſſet die Dottern heraus in eine Schüßel lauffen, ſchlaget noch ein friſches Ey daran, ſtreuet Salz und Muſcatenblüh darein, klopffet es untereinander, machet in einem Pfännlein ein Schmalz heiß, nehmet einen eiſernen Löffel, ziehet ſelbigen durch das heiße Schmalz, ſchüttet von denen zerklopfften Eyern den dritten Theil darein, und decket oder ſtürzet eine von denen ausgeſchlagenen Schalen geſchwinde darüber, daß das Löchlein derſelben unter ſich komme, haltet es, zuſamt dem Löffel, in das Schmalz; ziehet den Löffel geſchwind heraus, und laſſet das Ey ſo lang bachen, bis es ſchön braun wird.

Ge-

Geſtürzte Eyer, auf andere Art.

Laſſet die Eyer ein klein wenig ſieden, ſchlaget ſie auf, als wollte man ſie weich-geſotten eſſen; ſchüttet das Inwendige zuſammen in eine Schüſſel oder Häfelein, würzet es mit ein wenig Salz, Ingber und Muſcatenblüh, ſchlaget auch ein ungeſottenes Ey daran, und klopffet ſolches wohl untereinander; laſſet dann ein friſches wohl heiß werden, gieſſet von denen zerklopfften Eyern die leeren Schalen wieder voll, darinnen ſie zuvor geweſen ſeyn. Dann nehmet einen eiſernen tiefen Löffel, ein wenig heiſſes Schmalz, gieſſet aus der Eyer-Schale die Eyer in den Löffel, und ſtürzet die Schalen geſchwind darüber; leget ſie alſo fein gemach aus dem Löffel in das Pfännlein mit dem heiſſen Schmalz, und bachet ſie hernach ſchön lichtgelb heraus.

Ein Gras-Gäcker, oder verlohrnes Hünlein.

Schlage drey oder vier Eyer in ein Häfelein, klopffe ſie wohl, thue gehates Peterſilienkrant, wie auch Muſcatenblüh, Salz und vier Löffel voll Semmel-Mehl und ein Stück Butter daran, rühre alles wohl untereinander; ſchütte ein ſtollichtes halbes Maas-Häfelein halb voll Fleiſchbrüh, laſſe es ſieden, ſchütte hernach die Eyer darien, und laſſe ſie ganz gemach aufſieden. Laſſe ihn aber nicht lang ſieden; alsdann gieſſe ein wenig Brüh herab, thue dagegen Butter daran,

 und

und richte ihn, wenn er noch einmal aufgeſotten, mit Vortheil an, daß er nicht zerbreche. Will man ihn aber gebachen haben, ſo mache Schmalz in einer Pfannen heiß, gieſe den angemachten Teig darein, und laſſe ihn allgemach bachen, wie einen Eyer-Platz; lege ihn ſodann in einen ſtollichten Hafen, gieſe ein wenig Fleiſchrüh daran, und laſſe ihn mit Butter einen Wall aufſieden.

Grüne Eyer, oder Gras-Eyer.

Siedet etliche Eyer hart, ſchneidet ſelbige voneinander, nehmet die Dottern heraus in eine Schüſſel, und zerreibet ſie wohl mit einem Löffel; hernach waſchet und hacket Peterſilienkraut, röſtet es, zuſammt ein wenig Semmel-Mehl, in Butter, und rühret es unter die Eyer-Dottern; ſtreuet Muſcatenblüh, Jngber, Pfeffer, und ein wenig Cardamomen darein; ſchlaget noch ein oder mehr friſche Eyer daran, nachdem derer Dottern viel ſind, doch muß die Füll nicht zu dünn werden: Rühret es wohl untereinander, ſtreichet es dann wieder in das voneinander-geſchnittene Ey, und zwar fein erhoben; dann leget es in eine Schüſſel, gieſſet ſiedende Fleiſchbrüh darüber, thut ein gut Theil Butter, Muſcatenblüh, und ein wenig Cardamomen darein, und laſſet es miteinander einen Sud auf der Kohlen thun. Oder, man kan ſie auch bachen, zuvor aber in einem Ey umkehren, und ſodann folgende grüne Brüh darüber ma-

machen: Zerſtoſſet ein wenig Peterſilienkraut in einem Mörſel, zwinget es mit einer Fleiſchbrüh durch, thut Butter und Gewürz darein, laſſet ſelbige ſieden, aber nicht gar zu lang, damit ſie die Farbe nicht verliere.

Grüne- oder Gras- Eyer, auf andere Art.

Hacket Peterſilienkraut, röſtet es in Schmalz, ſchüttet ſolches in eine Schüßel, machet alsdann in etliche Eyer unten und oben Löchlein, blaſet ſie in das geröſtete Peterſilienkraut; miſchet ein wenig Semmel-Mehl, auch reinlich geklaubte und gewaſchene Weinbeerlein oder Corinthen, ingleichen Muſcatenblüh, Ingber, und ein wenig Saffran, darunter, ſalzet es, rühret ſolches durcheinander: Füllet alſo dieſe Füll in die ausgeblaſenen Eyerſchalen, und machet die Löchlein mit ein wenig Teig wiederum zu; bratet ſie auf einem Roſt, über einer Kohlen, träufelt Butter zu den Löchlein hinein. Wann ſie nun fertig ſind, ſo trocknet ſie fleißig ab, damit ſie nicht unſauber ſeynd, und traget ſie hernach zu Tiſch.

Grüne- oder Gras- Eyer, noch anderſt.

Blaſet Eyer aus, machet gerührte Eyer im Schmalz daraus, rühret ein wenig Weinbeerlein und Salz, ingleichen auch gehacktes Peterſilienkraut, oder klein-zerſtoſſenen Majoran, darunter, wie auch ein friſches Ey; füllet es in die ausgeblaſene Eyerſchalen, machet die Löchlein mit einem

Teig

Teig zu, ſtecket ſelbige an ein hölzernes Spieß-lein, laſſet es eine kleine Weile braten, gieſet heiſes Schmalz darüber, und wenn die Eyer ſchwi-tzen, ſo haben ſie genug.

Halbierte-Eyer.

Schneidet die hart-geſottene Eyer halb von-einander, zerreibet die Dottern davon in einem Schüßelein; miſchet ein wenig Semmel-Mehl, Zucker, Weinbeere, Roſin, länglicht-geſchnittene Mandeln, und geſtoßene Zimmet, auch etwas Saffran darunter; ſchlaget ein oder zwey Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander, fül-let es dann in das hart-geſottene Weiſe vom Ey, und häuffelt es ein wenig auf, bachet es in Schmalz; gieſet Wein in ein Pfännlein, ſtreuet Zucker und Triſanet, und wann ihr wollt, ein wenig zerriebenen Lebkuchen, darein; laſſet es auf-ſieden, und richtet ſolches dann über dieſe halbier-te gefüllt- und gebachene Eyer.

Harte Eyer in Senff oder Moſtart.

Siedet die Eyer hart, ſchählet ſie, ſchneidet ſie mitten voneinander, leget ſie in eine Schüßel, und thut ein gut Theil Butter darzu; gieſet Senff daran, ſetzet die Schüßel auf eine Glut-Pfanne, und laſſet es aufſieden. Wollte man ſie aber zum Salat aufſetzen, ſo darff man keine Butter dar-an thun, ſondern den Senff mit Roſen-Eßig anzwieren, und die Eyer darein legen.

Einen

Einen Eyer-Käß zu machen.

Nehmet zu zweyen Maaſen ſüßen Raums zwanzig Eyer, ſchlaget ſie in einen Hafen aus, zerklopffet ſie wohl, ſchüttet ſie durch einen Seyher in den Raum, rühret es untereinander, rühret auch geriebenen Zucker darunter, und gieſet nach Gutgedünken Roſen- und Zimmet-Waſſer daran, ſchüttet ſolches dann in eine zinnerne Kanne, ſo nicht bauchigt iſt, ſetzet ſelbiges in einen Hafen ſiedendes Waſſer, ſiedet ihn nicht lang, ſonſt wird er hart, man ſiehet ſelbiges aber bald: Wann er anhebt krauß zu werden, ſo faſſet ihn geſchwind mit einem überzinnten löcherigten Löffel in erdene Mödel, welche unten Löchlein haben, oder in hierzu gemachte Körblein. Will man aber dieſen Eyer-Käß mit Mandeln machen, ſo nehmet einen guten Theil Mandeln, ziehet ſie ab, und ſtoſſet ſie mit Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer ganz klein. Wann nun der Eyer-Käß in der Kanne ſchier fertig iſt, rühret ſie darunter, laſſet ihn aber nicht lang mehr darüber ſieden. Will man ihn dann auffſetzen, ſo ſchlaget ihn von dem Körblein aus auf eine Schalen; bey denen erdenen Mödelein aber blaſet zu denen Löchlein hinein, ſo fällt er von ſich ſelbſt heraus: Dann kan man, nach Belieben, durch einen Seyher, Zucker oder Zimmet darauf ſtreuen. NB. Aus Ermanglung der Kanne, kan man den

Eyer-

Eyer-Käß nur in einer möſſingen Pfanne oder ſtolligten Hafen machen, aber fleißig rühren, daß er ſich nicht anlege. Auch darff kein gar zu groſſes Feuer darunter geſchüret werden, dann er wird ſonſt gar leichtlich ſtinkend.

Ein Eyer-Käß-Dorte.

Siede den Eyer-Käß ab, wie vor gedacht, und laſſe ihn durch ein Tuch verſeyhen; lege ihn hernach in eine Schüßel, und ſchlage ein, zwey oder mehr Eyer daran, nachdem des Eyer-Käſes viel iſt. Hernach ſtoße drey Achtel-Pfund Mandeln, doch nicht zu klar, und dann drey Achtel-Pfund Zucker, ab; laß ein halb Viertel-Pfund Butter in einer Schüßel zergehen, und miſche es auch darunter. Mache einen Teig mit Mehl, Eyer-Dottern und ein wenig Zucker an, wälchere ihn dünn aus; ſtreue in einen Dorten-Schart ein wenig Zucker und Zimmet an den Boden, gieſe den angemachten Teig hinein, laſſe ihn bachen, wie man einen Mandel-Dorten bächt, und beſtreue ihn dann mit Zucker und Zimmet.

Ein gebachener Eyer-Käß.

Wann man etwann übergebliebenen Eyer-Käß hat, ſo ſchneidet länglichte Stücklein daraus, kehret ſie ein wenig im Mehl um, und bachet ihn ſchön gäh aus friſchen Schmalz; dann leget ſelbigen in eine Schüßel, und ſtreuet Zucker

und Zimmet darauf. Wann es beliebet, kan man auch eine ſüße Brüh mit Wein und Triſanet darüber machen.

Ein Eyer-Käß gebachen, auf andere Art.

Schlage acht Eyer aus, laſſe eine Maas Raum ſiedend werden, gieſe ſie mit ſtetem Rühren an die Eyer, röſte einen guten Löffel voll Semmel-Mehl im Schmalz, und thu es darunter. Mache in einer Pfannen Schmalz heiß, laſſe ſelbiges darinnen rings-herum lauffen, ſchütte es ſodann wieder heraus, und beſtreue die Pfanne mit Grütz oder Grieß; ſchütte den Raum darein, ſetze ſelbige auf einen Dreyfuß, ſchüre Kohlen darunter, decke eine Stürze darüber, und lege ebenfalls Kohlen darauf, ſo wird es überall braun, und löſet ſich überall ſchön ab, damit man ſie deſto beſſer heraus ſtürzen kan. Alsdann aber muß es wohl gezuckert werden.

Eyer-Kißlein zu machen.

Man mache Eyer-Plätzlein, wie zu denen Eyer-Wämmlein, und dann ein Brieß- oder anders Gehäck an, thut es auf die Eyer-Plätzlein, überſchläget ſolche, formiret ſie wie Kißlein, und leget ſie in eine Schüßel. Hernach bachet ſie, oder machet eine Butterbrüh daran, ſtreuet Muſcatenblüh und Cardamomen darein, und laſſet es auf Kohlen ſieden.

Gute

Gute Eyer-Knödlein oder Klößlein zu machen.

Man mache eingerührte Eyer im Schmalz, ſchütte ſie in eine Schüßel, rühre einen Löffel voll ſchönes Mehl daran, ſtreue Ingber, Pfeffer, ein wenig Saffran und Muſcatenblüh darein, und formire Knödlein, ſo groß als kleine Butter-Knödlein. Dann mache man Fleiſchbrüh ſiedend, lege ſelbige hinein, und laſſe ſie ſo lang ſieden, als harte Eyer.

Ochſen-Augen, oder gebachene Eyer.

Schlage ein friſches Ey aus, in ein Schüſſelein, daß der Dotter ganz bleibet, ſalze es ein wenig, und ſtreue Waizen-Mehl darauf; mache indeſſen Schmalz in einem tiefen Pfännlein heiß, ſchütte das Ey hinein, wende es mit einem breiten löcherichten Löffel um, und bache es fein geſchwind heraus, daß der Dotter nicht hart werde; lege ſolches in ein warmes Schüßelein, und bache auf dieſe Weiſe die andern alle, ſo viel man deren verlanget.

Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen.

Schneide eine Semmel, als wie zur Suppen; ſchlage dann ſechs oder ſieben Eyer in ein Häfelein, wirff ein wenig Salz darein, rühre ſie mit einem Koch-Löffel ab, miſche auch das aufgeſchnittene Brod wohl darunter, und zerrühre es darinnen,

nen, dann je länger man es rühret, je ſchöner wird der Kuchen. Mache indeſſen in einem weiten Pfännlein Schmalz heiß, gieſe das Brod und das Abgerührte in die Pfanne, und laſſe es allgemach alſo bachen; wende aber den Kuchen zuweilen fein langſam mit einem löcherichten Löffel, oder mit einen Teller, um, bis er ſchön gelblicht iſt.

NB. Dieſen Eyer-Platz kan man auch mit Aepfeln machen, welche man klein ſchneidet, und nach Zerrührung des Brods, ebenfalls hinein rühret, und alſo bächt. Welches ſich auch mit Weixeln thun läſſet.

Wer gerne etwas Grünes darunter ißet, thue gehacktes Mayenkraut, Peterſilien, Schnittlauch, oder grüne Zwiebeln, darein.

Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen, auf eine noch andere Weiſe.

Schneidet von einem Weck oder Semmel dünne Schnitten; leget ſelbige in eine Schüßel, ſchlagt Eyer in einen Hafen aus, ſalzet ſolche ein wenig, und zerklopffet ſie wohl, gieſſet ſie dann über die Brod-Schnitten in der Schüßel, daß ſie ſelbige bedecken, und laſſet es eine Weile, bis die Schnitten die Eyer ein wenig angezogen haben, und weich worden ſind, ſtehen; dann machet ein gut Theil Schmalz in einer Pfannen heiß,

leget die Schnitten ordentlich hinein, ſchüttet die Eyer darüber, damit der Kuchen ſchön in die Runden komme, und bachet ihn dann ganz gemach heraus; Iſt er auf der einen Seiten ſchön und fertig, ſo wendet ihn fein mit Vortheil um, daß er auf der andern Seiten auch ſchön ausgebachen werde; dann ſeyhet das Schmalz davon, und traget ihn alſo warm auf.

Ein dünner Eyer-Platz, oder Holländiſcher Pfann-Kuchen mit Schunken, geräucherten Zungen, oder Brat-Würſten.

Schlaget ſechs Eyer aus, zerklopfet und ſalzet ſie, rühret geriebenes Brod, ſo viel ihr zwiſchen fünff Fingern faſſen könnet, darein, nehmet eine weite flache Pfanne, thut ein wenig friſches Schmalz darein, laſſet es über dem Feuer zergehen, ſchwinget es in der Pfannen um, damit ſich der Eyer-Platz nicht anhänge, gieſet das Schmalz bis auf etwas weniges heraus, und die Helffte der zerklopften Eyer dargegen hinein, haltet ſie über das Feuer, rüttelt aber die Pfanne immerzu hin und her, daß es ſich nicht anlege. Wenn ſich nun die untere Seite gilben will, ſo wendet den Eyer-Platz um, leget alsdenn dünngeſchnittene Stücklein von abgeſottenen Schunken, Zungen, oder Brat-Würſten, darauf; gieſſet die übrigen Eyer darüber, haltet ſolches

über

über das Feuer; wann nun die Eyer zu ertrocknen beginnen, ſo wendet den Eyer-Platz um, daß er auch auf dieſer Seiten gar gebachen werde, und laſſet ihn alſo warm verſpeiſen.

Ein Pfannen-Kuchen mit Picklingen.

Man ziehet ihnen die Haut ab, machet alle Gräten heraus, und ſchneidet ſie in kleine Stücke, thut ſie in eine Pfanne mit einem guten Stück Butter, und läſt ſie einmal durchbraten, alsdenn nimm Eyer klopfe ſie wohl, gieß etwas ſüſen Raum dazu, gieß es auf die Pickling, laß es bachen, daß ein Kuchen daraus wird, die Butter aber muß nicht dabey geſpahret werden.

Ein Pfannen-Kuchen mit Krebſen.

Siede und ſäubere die Krebſe, lege ſie in eine Pfannen, und ein gut Stück Butter darzu, laſſe ſie recht warm werden, alsdann nimm Eyer, zu einer großen Schüſſel muſt du ohngefehr dreyſſig bis vierzig Krebſe und zehen biß zwölff Eyer haben, ſchlage die Eyer, daß ſie etwas ſchäumen, und thue einen ſüſen Raum dazu, gieß es über die Krebſe in die Pfannen, und laß es bachen.

Eyer auf Portugieſiſche Art.

Zerreibet Eyerdottern, thut Roſen-Waſſer, Zucker, und eingemachte Citronen-Schaalen daran, ſtoſſet es wohl durcheinander, hernach beſtreichet eine Schüſſel mit Butter, und ſchüttet

es darein; laſſet es auf einem Kohlfeuer ſo lang ſieden, biß es einem dicken Brey gleich iſt, jedoch daß es nicht zu hart wird. Wann es genug geſotten iſt, ſtreuet klaren Zucker und Muſcaten-Nuß darauf, beſtecket es mit Citronen-Schaalen und Piſtazzien.

Andere Eyer auf Portugieſiſch.

Thut ein wenig Pomeranzen-Waſſer in eine Caßerole oder in eine Schüſſel, laſſet Zucker darinnen ſchmelzen mit etwas Citronenſaft und Salz; ſchlaget Eyerdotter darein, und rühret alles wohl unter einander, und laſſet ſie kochen, biß ſie ſich von der Schüſſel löſet, welches das Zeichen iſt, daß ſie gekocht ſind.

Man trägt ſie kalt auf, wenn man will, und ſchlichtet ſie Pyramidenweiſe mit eingemachten Citronenſchaalen darunter, oder auch ganz warm, nachdem man ihnen mit der heiſen Schaufel eine Farb gegeben.

Ein Ragouſt von gebratenen Eyern.

Scharre zwölff Eyer in heiſe Aſche, daß ſie darinnen ganz hart braten; ſchähle und ſchneide ſie hernach in Scheiben; brate ſie, mit geriebener Muſcaten-Nuß, Salz und Pfeffer, samt geſchnittenen Chalotten und klein gehackten Thymian, in Butter, bis ſie eine bräunlichte Farbe bekommen, ſo dann thue ein wenig braune Juſt oder Brüh, auch etwas Salz darzu; indeſſen

reibe

reibe einen Teller mit Chalotten, richte es darauf an, und drücke ein wenig Citronen-Safft darüber.

Ein ander Ragouſt von Eyern.

Mache aus zwanzig Eyern verlohrne Eyer, richte ſie auf eine Schüſſel; mache hernach eine Brüh von Raum oder Kern, ſechs Eyerdottern, einem guten Stück Butter, Waſſer, und geriebener Semmel; Rühre dieſes alles, ſammt einem Stück Zucker und Citronen-Safft, über einen gelinden Feuer zu einer nicht gar zu dicken Brühe, und richte ſie über dieſe Eyer,

Ein Ragouſt mit Eyern und Kern.

Koche zwanzig Eyer ganz hart, ſchneide ſie mitten voneinander, und lege ſie in einen erdenen Topf oder Hafen, gieſe ſüſſen Raum oder Kern darüber, thue geriebene Muſcaten-Nuß, Pfeffer und Salz, auch gehackte Peterſilie, und ein gut Stück friſche Butter daran; laſſe dieſes untereinander zu einer dicken Brühe kochen; richte es in eine Schüſſel, und ziere den Rand mit hart geſottenen Eyern.

Eyer mit Rahm.

Schlaget Eyer ein, nachdem ihr viel oder wenig Rahm habt, thut die Helffte der Eyerdottern davon weg, und klopfet ſie wohl unter einander mit Zucker und ein wenig Salz, laſſet alles in einer Pfanne bey kleinem hellen Feuer zuſam-

men kochen, damit ſie nicht anbrennen. Wenn ſie gekocht ſind, ſo richtet ſie an, und reibet Zucker darauf.

Wenn ihr ihnen eine Farbe geben wollet, ſo kan ſolches mit der glüenden Feuer-Pfanne geſchehen. Und wenn ihr gern einen Geruch daran habt, ſo ſchüttet einen Löffel voll Pomeranzen-Waſſer daran.

Eyer auf Römiſch.

Nehmet rohe Eyerdottern, ein wenig Pomeranzenblüh-Waſſer, und ein wenig Salz, thut ein wenig Schmalz auf den Boden einer Torten-Pfanne, ſchüttet die Helfte eurer Eyer darein, laſſet ſie kochen, thut darauf, als auf einen Paſtetenboden, Marcipan und trocken eingemachte Citronenſchalen, wohl zuſammen gehackt, ſchüttet die andere Helfte eurer Eyer darüber, ſchlieſſet eure Torten-Pfanne, mit den Deckel, thut Feuer darunter und oben darauf, aber mehr oben als unten, damit ſie recht kochen. Wenn ſie gar ſind, ſo hebt den Deckel von der Pfanne, thut noch mehr Marcipan darauf, thut ſie wieder aufs Feuer, und wenn ſie gar ſind, ſo richtet ſie in eine Schüſſel.

Saure Eyer.

Die Eyer werden hart geſotten, gehacket, ein klein wenig geſalzen und gepfeffert, nechſt deme gieſet man ein wenig gemeinen, oder Roſen- oder Pomeranzenblüh-Eßig daran, und läſſet

ſelbige alſo auf einer Glut-Pfanne auffieden, ſo ſind ſie fertig.

Eine Eyer Sulze.

Nehmet zehen oder zwölff Eyer, thut das weiſe beſonders, rühret ſelbiges wohl ab, und menget Zucker darein; ſetzet hernach dicken Raum zum Feuer, und wenn er anfänget zu ſieden, ſo hebet ihn ab, und ſchüttet das Eyerklar darein, laſſet es ein wenig ſieden; zuvor aber menget unter das Gelbe ebenfalls Zucker, laſſet Milch heiß werden, ſchüttet die Eyerdottern, und bald hernach ein wenig Waſſer, darein, ſo lauffen ſie zuſammen; dann ſeyhet es durch ein Tüchlein, beſchwehret ſolches ein wenig, damit das Waſſer davon ablauffe, und das übrige härtlicht werde; darauf ſchneidet länglichte, oder, nach Belieben, breite Schnittlein davon, leget ſie in eine Schüſſel und ſchüttet das abgeſottene Eyerklar darauf.

Verdeckte Eyer.

Blaſe das Gelbe und Weiſe heraus, rühre es wohl; hacke beliebige Kräuter, und menge ſie darunter, ſalze, und würze es mit ein wenig Pfeffer, Ingber und Muſcatblüh; fülle es dann wiederum in die Eyer-Schaalen, mache die Löchlein mit Teig veſt zu; lege ſie in ſiedendes Waſſer, laſſe ſelbige hart ſieden, nimm darnach die Schalen davon, ſchneide ſie halb von einander, oder aber laſſe ſie ganz nach Belieben, ſtecke ſelbige an kleine Spießlein, und mache ein dünnes Teiglein

von Eyern und Mehl zuſammen, beſtreiche ſie am Spießlein allenthalben damit; lege ſelbige nochmahl wohl zum Feuer, und brate ſie, biß ſolche braun werden, beträuffe ſie mit heiſer Butter, giebe dieſe alſo trocken, oder mache eine Butter- oder aber ſüſſe Brüh, nach Gefallen, darüber.

Verlohrne Eyer.

Schlaget Eyer aus, gieſet zwiſchen jedes ein wenig Waſſer, damit ſie nicht zuſammen hängen; machet Waſſer ſiedend, ſalzet es ein wenig, gieſet die Eyer darein, laſſet ſie einen einigen Sud thun, hebet ſolche mit einem flachen Löffel nacheinander heraus, und leget ſelbige in die Runde herum, auf eine beliebige Suppe, und beſtreuet ſie mit Muſcatblüh.

Eyer-Wänmlein.

Nehmet Eyer, ſo viel man will, ſchlaget und zerklopffet ſelbige, in einem Häfelein, mit ein wenig Mehl, ſalzet ſie, hacket, wenn ihr wollt, ein wenig Peterſilienkraut, und rühret es darunter. Dann laſſet in einem flachen Pfännlein Butter oder friſches Schmalz heiß werden, gieſſet es wieder heraus in ein Häfelein, und ſchüttet ein wenig von denen gerührten Eyern in das Pfännlein, laſſet es geſchwind herum lauffen, haltet es ein wenig über das Feuer, ſo wird ſolches ein dünnes Plätzlein; leget ſelbiges auf einen Teller, gieſet das Schmalz wieder in das Pfännlein,

lein, laſſet dieſes über dem Feuer, wie zuvor, warm werden, ſchwinget es in dem Pfännlein herum, und gieſet ſolches wieder heraus, dagegen aber etwas von denen zerrührten Eyern darein, ſo lang und viel, bis die Eyer ſämtlich zu Plätzlein worden. Wickelt oder rollet hernach die Plätzlein zuſammen, und ſchneidet ſie, wann es gefällig, ganz ſchmal, gieſet in ein ſtollichtes Häfelein Fleiſchbrüh daran, ſtreuet ein wenig Muſcatenblüh und Pfeffer darein, thut ein gut Stück Butter darzu, ſetzet ſelbige auf eine Glut, und laſſets ſieden.

Man kan die ganzen zuſammen-gerollten Plätzlein auch aus Schmalz bachen, und alſo zu eßen geben.

Eyer-Würſtlein zu machen.

Bereitet Plätzlein, wie zu denen Eyer-Wämmlein. Machet aber vorher eine Füll zuſammen: Von den Nieren, und Fett eines Nieren-Braten, geröſteten Semmel-Mehl und Gewürz, ſchlaget auch ein paar Eyer daran, ſalzet, und rühret alles wohl untereinander; gieſet ein wenig Fleiſchbrüh, oder gute Milch daran; dann nehmet die Plätzlein, und beſtreichet ſie auf einer Seiten ganz mit dieſer Füll; wickelt ſelbige dann alſo zuſammen, daß die Füll inwendig hinein komme, und wie ein Würſtlein werde. Dann machet Butter in einer Brat-Pfannen warm, leget die Würſtlein darein, und laſſet ſie alſo ſchön licht-

gelb über den Kohlen, oder in einem Bach-Oefelein, abraten, und gebt ſie entweder alſo, oder machet eine Butterbrüh darüber.

NB. An ſtatt des Nierens, kan man ſich auch der Brieſe, oder Hüner-Leberlein, ſo zuvor ein wenig abgeſchüpfet worden, bedienen.

Eyer-Würſtlein zu machen, auf andere Art.

Zu ſechs Würſtlein machet von drey Eyern ein Eyer in Schmalz. Richtet es in eine Schüſſel, rühret ein wenig Roſen-Waſſer und Zucker, auch, wann man will, Weinbeerlein, darunter; ſtreuet alsdann ſchönes Mehl auf einen Teller, ſchüttet ein wenig von denen Eyern darauf, ſchneidet Stücklein, ſo groß als man die Würſtleiu haben will, daraus, wälzet es ein wenig in dem Mehl herum, und bachet ſelbiges fein kühl aus dem Schmalz; leget ſie in eine Schüſſel, und gieſet Wein daran, ſtreuet ein wenig Zucker und geſtoſſene Zimmet darein, und laſſet es miteinander einen Wall aufſieden.

Von mancherley Müſern/Breyen u. Gehäcken oder Koochen.

Ein Aepfel-Mus.

Schähle die Aepfel und ſchneide ſie dünn, gieß ein wenig Wein daran, und laß ſie ſieden. Hernach rühre ſie ab, röſte geriebenes weiſes Brod im Schmalz, und miſch es darunter. Alsdann zuckers nnd würz es mit Triſanet, und laß noch ein wenig ſieden.

Aepfel-Mus mit Eyern.

Schähle Aepfel, ſchneide ſie, thue ſie in ein Häfelein, gieß einen guten Wein daran, laß ſie ſieden, treib ſie durch, und ſchlag vier oder fünff Eyer darzu, rühre ſie, zuſamt ein wenig geriebenen Eyer-Brod, darunter, thu Zucker daran, beſtreiche eine zinnerne Schüſſel mit Butter, und gieß dieſes Aepfel-Mus darein, laß es auf Kohlen aufſieden, ſtreue denn ein Triſanet darauf.

Noch eines.

Thu ein wenig Bach-Schmalz in einen ſtollichten Hafen, denn ſchähle die Aepfel und ſchneide ſie fein dünn auf das Bach-Schmalz in beſagten Hafen, gieß ein wenig Waſſer daran, ſetz es in eine Glut, und laß ſieden; rühre ſie ab, und zuckers. Oben auf wird es noch einmal gezuckert, oder aber Triſanet darauf geſtreuet.

Aepfel-Mus in Kern.

Die Aepfel müſſen auf die vorher beſchriebene Art in einen Topf eingeſchnitten werden. Dann gieſe ſiedendes Waſſer daran, und laß ſie, wie einen Brey, wohl ſieden. Wenn ſie geſotten ſind, ſo mache in einem Pfännlein Schmalz heiß, thue ein paar groſe Koch-Löffel mit Mehl ins Schmalz und röſte es. Ferner nimm guten Kern, und zwiere das geröſtete Mehl mit an, daß es dünner iſt, als ein Sträubeleins-Teig, rühre es unter die Aepfel, laß es alſo ſieden, thu ein klein wenig Saffran darein, und wende den Hafen fein offt herum, daß das Mus nicht ſtinckend werde. In der Dicke aber muß es wie ein gemeiner Brey ſeyn.

Ein dürres Aepfel-Mus.

Waſche die dürre Aepfel ſauber, thu ſie in einen Hafen, und gieß Waſſer daran, laß ſieden, wenns ziemlich eingeſotten, ſo rühre es wohl, daß

es dicklicht werde. Darnach ſchneide Rocken-Brod, wie in eine Suppe, und röſte es im Schmalz, daß das Brod fein rösch wird, rühre es darunter, und richte es an.

Ein Aepfel-Gebäcke.

Schneide ſaure Aepfel zu Spälten, kehre ſie im Mehl um, und bachs aus Schmalz, hacke ſie nachmals klein, rühre drey Eyer, einen ſüſſen Raum, ein wenig geriebener Semmel, auch Zucker und Zimmet, darein; laß in einen ſtollichten Hafen ein wenig Schmalz heiß werden, ſchütte es darein, gieb oben und unten Glut, und laß es alſo kochen.

Ein anders Aepfel-Gebäck.

Brate ſäuerliche Aepfel, nimm die Schelſen davon hinweg, und das Mark heraus, thu klein-geſtoßene Mandeln, und in Milch geweichte Semmel-Broſamen, darunter; ſtoſe alles wohl durcheinander ab, daß es fein glatt wird; ſtreue Zucker und Zimmet darein, ſchütte es in einen Topf, darinnen zuvor ein Stück Butter zergangen, mache oben und unten ein Kohl-Feuer, ſo laufft es ſchön auf.

Auf eine andere Art.

Die Aepfel werden geſotten und durchgeſchlagen. Dann rühre ſechs Eyer-Dottern, einen Löffel voll Kern und eine geriebene Semmel, auch

auch Zucker und Weinbeer darein: Mache in einem ſtollichten Hafen Schmalz heiß, gieß beſagtes Eingerührtes darein, gieb oben und unten Feuer, damit es kochen könne, und braun werde, ſo geht es ganz heraus.

Noch auf eine andere Weiſe.

Schähle ſaure Aepfel, ſchneide ſie zu dünnen Plätzlein, und lege ſie in eine Schüſſel. Denn ſtreue Zucker und Zimmet darauf, ſpritze es auch mit ein wenig Wein an, decke es zu, und laß es alſo dämpfen, bis die Schnitten weich werden.

Ein aufgelaufenes Aepfel-Gehäck.

Nimm ohngefehr funfzehen Aepfel, brate und ſchähle ſie, thu das Mark, nach herausgenommenen Kern-Häußlein, in eine Schüſſel, rühre es ſchön glatt ab, ſchlage das Weiſe von zwey Eyern zu Geſt, rühre es unter das Aepfel-Mark, 'und ſo muſt du ſechs bis acht dergleichen Eyer-Weiß darunter rühren, und zwar eine ganze Stund lang. Zuckere es hernach, thu länglicht-geſchnittene Citronen-Schelfen dazu, und laß es auf einer Glut aufſieden.

Ein ſogenannter Armer Mann.

Schneide Semmeln auf, wie zu einer Suppe, gieß Milch daran, doch nicht zu viel, ſondern nur daß die Semmeln angefeuchtet werden,

den, ſchlage hernach Eyer daran, nach Belieben, und ſalze es. Laß ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, ſchütte den Teig hinein, röſte ihn ſo lang, bis er bröcklicht wird, und eine braune Rinde bekommt, ſodenn trage ihn zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Schneide weiſes Brod auf, nimm alsdenn friſches Waſſer, rühre Milchram darein, und ſalze es. Alsdenn laß ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, hebe es vom Feuer, und laß es ein wenig erkühlen: Darnach thu das Waſſer mit dem Milchram hinein, und laß es ſieden. Thu darauf das Brod darzu, daß er ziemlich dick werde, und laß ihn ferner ſieden. Wenns beliebt, kan man es auch abbräunen.

Ein Bier-Brey.

Reibe Rocken-Brod, nach Belieben, röſte daſſelbe im Schmalz, thu es in einen ſtollichten Hafen, gieß weiſes Bier daran. Willt du es aber kräfftiger haben, ſo miſche ein wenig Wein dazu, zuckers nach Belieben, laß es ſo dick einſieden, als man es eſſen mag. Beym braunen Bier aber wird der Wein weg gelaſſen. Man kan auch Weitzen-Bier darzu nehmen.

Auf eine andere Art.

Schneide Rocken-Brod, wie zu einer Suppen auf, ſchütte in einem Häfelein Bier daran,

wirff ein wenig Bach-Schmalz darein, und laß es ſieden, bis es recht dick wird. Thu zuletzt ein Stück Butter dazu, laß es damit noch einmal aufſieden, zuckers und trag es zu Tiſch. Du muſt dieſen Brey immerzu umrühren, damit er nicht brockicht werde.

Ein Birn-Mus.

Nimm die Birn, ſchähle ſelbige, ſchneide ſie zu vier Theilen, und thu inwendig das Gehäuß mit den Kernen heraus. Darnach röſte die Birnen im Schmalz, daß ſie braun werden. Wenn dieſes geſchehen, gieß Wein daran, und laß ſie auf einer Kohlen dünſten oder ſieden. So ſie denn weich ſind, treibe ſie durch. Thu Zimmet daran, und laß ſie noch länger ſieden. Richte es an und ſtreu Zucker darauf.

Auf andere Art.

Brate die Birnen auf einer Glut, daß ſie braun werden, darnach thu ſie in kaltes Waſſer, ziehe die Haut ab, und laß ſie mit einem gebähten weiſen Brod in Wein ſieden. Alsdenn treibs durch, zuckers, und wenn es noch einmal geſotten hat, ſo richt es an.

Noch anderſt.

Nimm Birn-Latwergen, und zwiere ſelbige mit Wein an. Denn reibe weiſes Brod, röſte ſolches im Schmalz, und gieß es hernach in die Latwer-

Latwergen. Denn thu Zucker und Triſanet darein, und laß es ſieden.

Ein blaues Mus.

Nimm blaue Kornblumen, pflücke die Blätter davon, darnach waſche und reibe ſie in einem Reib-Topf klein, gieß Roſen-Waſſer daran, und zwings durch ein Tuch. Nachdem zuckere und rühre es unter abgeriebene Mandeln. Du darfſt es aber nicht ſieden, ſo bleibt es ſchön blau.

Ein braunes Mus.

Reibe Pfeffer-Kuchen und halb ſo viel Semmel-Mehl, röſte beedes, oder nur das Semmel-Mehl im heißen Schmalz. Darnach gieß Wein daran, zuckere und würze es mit Ingber, Zimmet und Negelein, laß es zu einer rechten Dicke einſieden und rühre es offt um, damit es nicht anbrenne. Wenn du es nun anrichteſt ſo ſtreue klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Buchweizen-Mus oder Heydel-Brey.

Brühe erſtlich den Heydel oder Buchweizen mit ſiedendem Waſſer wohl fünff mahl an. Alsdenn ſeyhe das Waſſer durch einen Seyher davon herab, thu ihn in einen Hafen, gieß eine gute Fleiſchbrüh daran, wie auch Pfeffer und ein Bach- oder Gäns-Schmalz. Laß ihn wohl ſieden, daß er nicht zu dick, auch nicht zu dünn werde.

Wirff Salz darein, nach Belieben, und richt ihn an.

Auf eine andere Art.

Brühe den Heydel mit ſiedendem Waſſer ab, oder röſte denſelben im Schmalz, gieß Fleiſchbrüh daran, thue Ingber, Pfeffer, Majoran und Bachſchmalz, welches das allerbeſte iſt, daran, und laß ihn einſieden, biß er recht iſt.

Ein Capaunen-Mus.

Nimm von einem gekochten Capaunen das Fleiſch von der Bruſt, hacke es klein, ſtoß es in einem Mörßner, nebſt einer geröſten und in Hühnerbrüh geweichten Semmel, treibe es mit einander durch ein härines Sieb mit Hühnerbrüh, thu es in einen Hafen, wenn es aufgekocht friſche Butter und Muſcatblüh dazu. Du kanſt auch zu erſt unter das Fleiſch ein wenig Mandeln mit ſtoßen.

Ein ander Capaunen-Mus.

Nimm von einem geſottenen Capaunen nur das Fleiſch und Mark, hacke ſolches ganz klein, weiche gebähete Semmelſchnitten in Fleiſchbrüh auch ein oder zwey weichgeſottene Eyer, und hacke ſie darunter, je kleiner mans hacket, je beſſer es iſt. Wenn man ſchier eſſen will, muſt du gute Fleiſchbrüh daran gieſen, doch nicht zu viel, daß es fein dicklicht werde. Alsdenn ſetze es auf eine

eine Glut, rühre es immer, biß es fein heiß wird. Es muß aber nicht ſieden, ſonſt wird es hart.

Capaunen-Gebäck.

Hacke das Fleiſch von einem Capaunen, weich eine Semmel im Kern, drucke ſie feſt aus, ſchlage vier Eyer daran, ein wenig Butter, Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen, rührs eine halbe Stund lang, beſtreich eine Schüſſel oder Schart mit Butter, laß es bachen, ſollte es gar zu dick ſeyn, ſo ſchütte noch ein wenig Kern daran.

Ein Citronat-Mus.

Schneide den Citronat, welcher im Zucker eingemachet ſeyn muß, gar klein, deßgleichen hacke auch Piſtazzien-Nüßlein, feuchte ein Semmel-Mehl mit ſüſſem Wein, oder einem kräfftigen Waſſer an, und thu alles zuſamm in ein Häfelein. Hernach zuckers und würz es mit Zimmet, Cardamomen und Muſcatenblüh, und ſo es vonnöthen, gieß noch mehr des Weins dazu und laß es noch einmahl aufſieden.

Ein Citronen-Mus.

Nimm Eyerdottern, zerrühre ſie mit einem Löffel wohl glatt, darnach reibe von einer Citronen die Schelffen auf dem Riebeiſen ab, thu es zu den Eyerdottern ſchneide die Citronen von einander, drucke das Mark dazu, nimm Wein und Zucker, doch daß es nicht zu dünne wird, ſetze es auf Kohlen, rührs mit einem Löffel ſo lang um,

biß es anfängt zu kochen, laß es aber nicht lang ſieden, ſo iſt es fertig.

Auf eine andere Art.

Reibe von der Citrone die Schelfen auf dem Reibeiſen, denn nimm das Mark, thu die weiße Haut ganz davon, und die Kerne ſauber heraus. Zerreibe das Mark wohl in einem Häfelein, ſchlage Eyer daran, nemlich drey Dottern und zwey ganze Eyer. Gieß auch zehen biß eilf Eyer-Schaalen voll Wein daran, und zuckers nach Belieben, rühre alles wohl unter einander, richte es in eine zinnerne Schüſſel, und ſetz es auf ein Kohlfeuer, daß es ein wenig dicklicht wird. Es muß aber ſtets gerühret werden, und nicht recht ſieden, ſondern nur gleichſam quellen. Denn ſtreu zuvor ein wenig Zucker und Zimmet darauf.

Noch anderſt.

Nimm eine Citrone und reibe die äußere gelbe Schelffen an einem Reibeiſen ganz herab in ein Näpflein. Denn thu das Mark, wenn zuvor die Haut und Kern davon genommen worden, beſonders in ein Schüſſelein, und rühre daſſelbe wohl mit Zucker ab. Hernach nimm ohngefehr eine kleine Hand voll geriebenes Rockenbrod und röſte es ein klein wenig in Butter. Denn thu es in ein Häfelein, gieß Wein daran und laß es aufſieden. Zuletzt rühre das Citronen-Mark darunter, iſt es denn zu ſauer, ſo zuckers noch ein

wenig, und wenn es zu dick, ſo kanſt du ihm mit ein wenig Wein helffen, und alſo laß es noch einen Sud mit aufthun. Endlich rühre die geriebene Schelfen, ſammt ein wenig Zimmet oder Triſanet darunter, nimm das Mus vom Feuer und richte es an.

Ein Citronen-Gehäck.

Nimm fünff oder ſechs große Citronen auf eine Schüſſel, ſchneide die Schaalen ganz dünn herab, reib die Citrone biß auf das Saure, thu das weiß geriebene in ein Tuch, brenns etlichmal mit einem ſaubern ſiedenden Waſſer ab, gieß allezeit wieder ein friſches darauf, drucks wohl aus, biß alle Härtigkeit völlig weich iſt, trückne es denn gar ſauber und wohl ab, ſtoß es in einem ſteinern Mörßner gar klein. Nimm hernach ein halb Pfund Zucker, gieß nach Bedunken von ausgedruckten und in Waſſer eingeweichten rothen Tourneſol-Flecklein daran, laß zu einem ziemlich dicken Julep ſieden. Alsdenn thu die kleingeſtoſſenen Citronen darein, laß es ſieden in rechter Maas, rühre es mit einem Limonien-Safft nach Belieben, und es muß gleichwohl noch die Dicke haben, wie eine andere Latwerge, zu einem Gehäck. Wenn es kalt iſt, thu es in eine Schüſſel, nimm von ſieben oder acht friſchen Eyern das klare, die Vögelein aber weg, rühre das Gehäck wie das Quitten-Gehäck. Eine ganze Stun-

 de

de muß das Eyerklar in einem Häfelein gar wohl abgewühlt werden, und immer ein oder zwey Löffel voll zugegoſſen. Auf die letzt thu klein-geſchnittene Citronen-Schaalen, die nicht bitter ſeynd, darein, in eine blechene beſtrichene Schüſſel, bache es, wie das Quitten-Gehäck, es laufft ſchön auf, man darf kein Reif nehmen, ſo iſt es gerecht und gut.

Ein Dattel-Mus.

Thu die Kerne aus den Datteln, zuſamt dem inwendigen weißen Häutlein heraus, hacke ſie klein, und wenn ſie vier Stund im Wein geweicht, ſetze ſie hernach zum Feuer und laß ſieden. Röſte indeßen geriebenes Brod im Schmalz, gieß den Wein, zuſamt den Datteln darein, würze es mit Zimmet und Zucker, laß ſieden und trags alsdenn auf.

Ein Dattel-Mus für Kranke.

Schneide ein halb Pfund Datteln, einen halben Viering Zucker-Brod, gieß Wein und Waſſer daran, laß ſieden. Wenns weich ſind, treibs durch einen Seyher, thu Zimmet und Cardamomen daran, und laß dicklicht ſieden. Wenn du es denn anrichteſt, ſo ſtreue noch ein wenig geſchnittene Citronen-Schaalen darauf.

Ein Dotter-Mus.

Nimm einen Löffel voll ſchönes Mehl, röſte daſſelbe im Schmalz, aber nicht braun, und laß

es wieder erkühlen. Darnach klopfe vier Eyerdottern, gieß kalte Fleiſchbrüh dazu, zwiere das Mehl damit an, und laß es mit ſtetem Rühren gemach aufſieden. Thu auch Butter darein und ſtreue Muſcatblüh darauf.

Ein Eyer-Käs oder Maden-Mus.

Nimm vier oder ſechs Eyer, eine halbe Maas Kern, wie auch Zucker und Roſen-Waſſer und mach einen Eyer-Käs, laß ihn auskühlen, hernach rühre denſelben mit ein viertel Pfund friſcher Butter, ſo noch unzerlaſſen, ab, thu ihn in einen Seyher, und treib es über einer Schüſſel durch, ſo wird es wie lauter Würmer, beſtreue ſelbige mit kleinem gefärbten Confect, oder beſtecke es mit Blumen.

Ein Eyer-Mus.

Nimm zu einer Maas Raum oder Milch zehen Löffel voll Mehl, wiewol man auch halb Milch und halb abgenommenen Raum nehmen kan, röſte das Mehl im Schmalz, ſchlage drey Eyer aus, zwiere ſie mit der Milch an, daß Milch und Eyer unter einander kommen. Alsdenn nimm den mit Eyern angezwierten Raum, und mache das geröſtete Mehl in der Pfannen gleichfalls mit an, laß es alſo kochen, daß es nicht zu dick, auch nicht zu dünn werde. Willt du es oben abbräunen, ſo magſt du es auch thun, und zwar auf die Art, wie bey einem Schüſſel-Mus.

Noch ein Eyer-Brey.

Nimm vier Löffel Mehl, röſte ſolche ſchön licht-gelb im Schmalz, zerklopffe ſechs Eyer, gieß eine Maas Kern darein, und zwiere das geröſtete Mehl mit an, laß es alſo zu einem Brey kochen.

Ein ſüſſes Eyer-Mus.

Zerklopffe vier oder fünff Eyer, gieß ein Seidlein Kern daran, laß es ſieden wie einen Eyer-Käß; thu es in ein reines Säcklein, laß es über Nacht hangen. Nimm es ſodenn heraus, thu es in eine Schüſſel, und klar-geſtoßenen und durchgeſiebten Zucker dazu rühre alles wohl durcheinander, wenn es zu dick iſt, gieſe etwas Roſen-Waſſer daran, daß es werde wie ein Eyer-Brey, ſtreue Zucker darauf, und trag es alſo kalt zu Tiſch.

Ein Eyer-Gerſte.

Zerklopffe vier Eyer, rühre eine Hand-voll Semmel-Mehl und ein Stück Butter darein, würze es mit Muſcatenblüh und Cardamomen, gilbs ein wenig, laß ein halb Maas Fleiſchbrüh ſiedend werden, gieß ſie an die zerklopfften Eyer, und rührs wohl, laß es aufſieden, rühre aber immerzu, daß es nicht knollicht werde. Du darfſt es aber nicht lang ſieden laſſen, weil ſonſt die Eyer nur hart werden. Wenn du es anrichten willſt, ſo thu noch ein Stück Butter darein, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Auf eine andere Art.

Zerklopffe ohngefehr zu einem halben Maas-Häfelein ſechs Eyer, würze ſelbige mit Cardamomen und Muſcatenblüh, gilbe ſie mit Saffran, rühre auch ein Stück Butter darein, und gieß es alsdenn in eine ſiedende Fleiſchbrüh. Rühre es immer herum, und löſe es mit einem Koch-Löffel vornen von dem Töpflein ab, daß es ſich nicht anlege. Wenn du nun merkeſt, daß es dick werden will, ſo ſetze es von fernen zum Feuer, damit es allgemach koche. Siehe zu, daß die Eyer ja nicht hart werden, ſondern ganz linde bleiben. Alsdenn richte es an, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Eine gehackte Eyer-Gerſte.

Schlag ein Ey aus, ſtreue ſchön Mehl darein, und hack es durcheinander, bis es klein wird; denn ſchlag noch ein Ey dazu, hack es noch mehr, und alſo ferner, ſo viel du willt. Röſte es im Schmalz, würz es hernach mit gutem Gewürz, gilb es ein wenig, und rühre es mit einer ſiedenden Fleiſchbrüh an, thu auch viel Butter darein, und laß ſie mit aufſieden.

Auf eine andere Art.

Mach einen Teig an mit Eyern und Mehl, würke ihn zuſammen, behalte ſelbigen an einem warmen Ort auf, daß er dürr werde. Alsdenn

wieder gehackt, oder an einem Reibeiſen gerieben, und in einer ſiedenden Fleiſchbrüh gekochet. Denn thut man auch Cardamomen, Muſcatenblüh und Butter darein, läßet es ſieden und richtet es an.

Eine Eyer-Gerſte mit Mehl.

Nimm ein Seidel-Häfelein voll Fleiſchbrüh, laß ſelbige ſieden, ſchlag vier Eyer aus, zerklopffe ſie wohl, thu in eine Schüſſel einen Koch-Löffel voll Mehl, und zwiere es mit denen zuvor zerklopfften Eyern an. Wirff Ingber, Pfeffer, und ein wenig Saffran darein, und wenn die Fleiſchbrüh ſiedet, ſo gieß dieſelbe über die angezwierte Eyer, daß ſie ſchön kraus werden, rührs mit einem Koch-Löffel um, laß es noch ein wenig ſieden, wirff ein Stücklein Butter darein, richt es denn an, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Ein Erdbeer-Mus.

Wenn die Erdbeer ſauber gewaſchen, werden ſie, zuſamt einem weiſen Semmelſchnitten, in Wein geweichet, denn durch einen Durchſchlag, zuſamt dem Wein, durchgetrieben. Denn thu Zucker und noch ein wenig Semmel-Mehl daran, und laß es einen Sud thun, ſo kanſt du es denn warm oder kalt genieſen.

Ganze Erbſen zu kochen.

Nimm ganze Erbſen, waſche und ſetze ſie in kalten oder auch waemen Waſſer, (ſo beſſer) zum

Feuer

Feuer, ſchüre wohl zu, und bedecke den Hafen mit einer Stürze, damit ſie nicht erſtarren und hart werden; gieb fleißig Achtung, und nimm die in die Höhe ſchwimmende Bälge mit einem Koch-Löffel herab, gieß noch mehr Waſſer zu, damit die übrige Bälge gleichfalls in die Höhe getrieben werden, und völlig davon kommen. Wenn nun die Erbſen weich geſotten, ſo wirff ein wenig Salz, Pfeffer und Bach-Schmalz darein, zieh den Hafen vom Feuer zuruck, und laß ſie von fernen, damit ſie nicht anbrennen, fort ſieden. Wollen ſie zu dick werden, ſo kanſt du ein wenig Waſſer zugieſen, und noch ein wenig einſieden laſſen.

Auf eine andere Art.

Wenn die Erbſen im Waſſer zum Feuer geſetzet, und bereits weich geſotten ſind, ſo muſt du ſie durch einen Durchſchlag treiben, damit die Bälge davon kommen: Alsdenn röſte ein gut Theil Mehl im friſchen Schmalz, daß es ſchön licht bleibt, rührs unter die Erbſen, wirff auch ein Stück Bach-Schmalz, Pfeffer, Muſcatnuß, und ſo viel Salz als nöthig, darein, und ſetz den Hafen von ferne zum Feuer, damit die Erbſen nicht brandig werden. Wenn ſie denn zu ihrer rechten Dicke eingeſotten, ſo richte ſie in eine Schüſſel, und brenne klein- und würfflicht-geſchnittenen, im Schmalz geröſteten Speck oder Eyer-Brod darauf.

Gerendelte Erbſen zu kochen.

Dieſe werden auf eben die gleich vorhergehende Art gekochet, nur daß ſie nicht durch den Seyher getrieben werden, weil ſie ohnedem keine Bälge mehr haben. Sie ſieden auch etwas eher, und dürfen, wenn ſie zumal geſchlacht ſind, nicht ſo lang bey dem Feuer gelaſſen werden. Abſonderlich aber iſt zu erinnern, daß du ſie, wie alle Erbſen, wohl ſchmalzeſt und recht abrühreſt, damit ſie nicht rauh und ungeſchmalzen bleiben.

Ein Feigen-Mus.

Hacke die Feigen, und ſiede ſie in Wein, reibe alsdenn Lebkuchen und Rocken-Brod, eines ſo viel als das andere, röſte es zuſammen in Butter, und gieß den Wein, zuſamt den Feigen, darein, koche es alsdenn zu einem Mus, ſtreue Zimmet und Zucker darunter, und richte es an.

Auf andere Art.

Nimm Feigen, klaube ſie ſchön. Sind ſie aber alt, ſo waſche ſelbige aus friſchem Waſſer, ſchneide ſie alsdenn klein, thus in ein Häfelein, gieß Wein und ein wenig Waſſer daran. Weich inzwiſchen ein Stücklein Lebkuchen in Wein, treib ihn durch einen Seyher in das Häfelein an die Feigen, thu Saffran, oder auch anders gutes Gewürz, daran; zuckers und ſetz es auf ein Kohl-Feuer, und laß es ſieden, bis es ein feine Dicke überkommt.

Ein Feigen-Gehäck.

Dieſes wird, wie das von Zibeben, zugericht. Allein die Semmelſchnitten werden nicht gebähet, ſondern in Schmalz geröſtet, und neben dem Zimmet auch Zucker darein geſtreuet.

Ein Gehäck von Rebhüner-Mägen und Lebern.

Nimm Lebern, Mägen, ſamt wenigen Fleiſch von Rebhünern, hacks gar klein, ſchlag Eyer daran, und eine ſüſſe Milch, daß es wird wie ein Schüſſel-Gehäck, thu es in eine Schüſſel, laß es fein gemach auf einer Glut ſieden, ſo iſt es fertig.

Ein Gehäck von Hüner-Leberlein.

Die Hüner-Leberlein muſt du erſtlich auswaſchen, die gröſten Adern davon thun, klein hacken, zwey oder mehr Eyer daran ſchlagen, ſüſſe Obere-Milch dazu gieſſen, ein Stück Butter, Muſcatenblüh, Cardamomen und ein klein wenig Salz dazu werffen, und in einer Schüſſel ſo lang aufſieden laſſen, bis es zuſammen gehet.

Ein gehacktes Gehäck.

Vor allen mache aus Eyer-Dottern, Milch und ſchönem Mehl einen Teig, wie zu den Nudeln, an, wälgere ſelbigen in dünne Blätlein, ſchneide ſie zu Stücken, und hacke ſie, wenn ſie erſtarret, auf das allerkleinſte, daß es wie ein Grieß wird.

Dörre

Dörre ſie alsdann auf dem Ofen, oder ſonſt nach Gefallen, auf: denn man kan es in Menge machen, und in Vorrath aufbehalten. Wenn du nun eines zu machen gedenkeſt, ſo gilbe erſtlich eine gute Milch ein wenig mit Saffran, ſiede und koche den vor beſchriebenen Teig darinnen ab. Doch muſt du des Teigs nicht zu viel nehmen, denn er giebt gar wohl, und quillet ſehr.

Ein Fiſch-Mus.

Nimm das Fleiſch von einem Brat-Fiſch, hacke ihn klein, treib ſolchen mit Wein durch, röſte ein wenig Mehl im Schmalz, gieß es an den durchgetriebenen Fiſch, thu Ingber, Zimmet, Saffran und Zucker daran, laß es einen Sud thun, und richte es an.

Eine Ulmer-Gerſte.

Klaube die Gerſten auf das beſte, ſetze es in zwey Drittel Waſſer und einem Drittel Fleiſchbrüh zum Feuer. Wenn ſie denn eingeſotten, ſo gieß wiederum eine gute Fleiſchbrüh daran, laß es noch einmal ſieden, doch nicht zu lang, ſonſt wird ſie gar roth. Wenn ſie nun weich geſotten hat, ſo thu ein Stück Butter, wie auch kleinwürflicht-geſchnittene Limonien, ingleichen auch Pfeffer und Muſcatenblüh, darein, und laß es aufſieden.

Eine

Eine andere gemeinere Gerſte.

Klaube die Gerſte, laß ſie eine Stunde im Waſſer ſieden; gieß ein gute Fleiſchbrüh daran, thu ein vom Fleiſch abgeſchöpftes Fett, oder Bach-Schmalz, daran. Laß es noch ein paar Stunden ſieden. Würze ſie mit Ingber, Pfeffer und einer Muſcatnuß: Gieß zuletzt ein wenig Eßig daran, und laß ein Stücklein Butter mit aufſieden.

Eine grobe Gerſte.

Nimm die Gerſten und thu ſie in einen Hafen, gieß Waſſer daran, laß es wohl ſieden, daß das Waſſer ganz daran einſiede. Wenn aber die Gerſte noch gar zu hart wäre, ſo kanſt du noch einmal warm Waſſer daran gieſſen, und zum andernmal einſieden laſſen. Alsdenn gieſſe gute warme Fleiſchbrüh darüber, thu ein ziemlich Theil Bach-Schmalz oder vom Fleiſch abgeſchöpftes Fett darein, und pfeffers. Laß es wohl ſieden.

Ein Gerſtrn-Mus oder Gerſten-Schleim.

Klaube die Gerſten, laß ſelbige vier Stund in einer Fleiſchbrüh ſieden, wiewohl du auch ein wenig Waſſer darunter gieſen kanſt, und treibe ſie hernach durch einen Seyher. Iſt ſie zu dick, ſo gieß noch ein wenig Fleiſchbrüh dazu; würze es mit gutem Gewürz, wirff ein Stück Butter darein, laß es aufſieden. Zerklopffe alsdann Eyer-

Dottern, rühre ſelbige in das Mus oder den Schleim, drucke von einer Citronen den Safft darein, richt es an, und ſtreue klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Eine Graupe, oder Erbſen und Gerſten untereinander.

Nimm halb Erbſen und halb Gerſten, waſche beedes ſauber, ſetz es untereinander im Waſſer zu, laß es ſieden. Wenn es nun faſt weich geſotten, ſo mach in einem Pfännlein ein Bach- oder friſches Schmalz heiß, röſte einen guten Löffel voll Mehl darein, und rühr es unter die Graupe, pfeffere und ſalze es auch, und wirff ein Stück Bach-Schmalz darein, laß es gemach ſieden, damit ſie ſich nicht anlege und ſtinkend werde. Iſt ſie zu dick, ſo gieß noch ein wenig Waſſer oder auch Fleiſchbrüh zu, laß ſie noch ein wenig ſieden, und richt es an.

Ein grünes Mus.

Bähe ein weiſſes Brod, weiche daſſelbe im Wein, und treibe es hernach durch ein enges Sieb in ein Häfelein, laß es eine gute Weil ſieden. Inzwiſchen ſtoß Peterſilienkraut, zwinge den Safft heraus, und thu denſelben in das Mus, laß es aber mit dem grünen Safft nicht mehr ſieden, damit es ſchön grün bleibe. Alsdenn ſtreue Zucker darauf.

Ein

Ein grünes Gebäck.

Waſche ſüſſen Pertram und Peterſilien ſauber, ſtoß ſelbige in einem Mörſel, gieß gute obere Milch daran, ſtoße noch ein wenig mit an, und durchdrucke es, daß es ſchön grün werde. Darnach zerklopfe drey oder vier Eyer darein, gieß alles zuſammen in einen ſtollichten Hafen, darinnen zuvor ein wenig Schmalz zergangen, gieb oben und unten Glut, und nimm es ganz heraus. Es ſtehet in deinem Belieben ob du es zuckern willt.

Ein Kimmerling-Mus.

Schneide die friſche Kimmerling zuſamt ein wenig Zwiebeln zu dünnen Plätzen, miſche klein geſchnittenes Peterſilien-Kraut darunter, gieß einen guten Theil friſches Baum-Oel daran, und thu alles zuſamm in eine Pfannen. Röſte es, ſchütte es hernach wieder heraus in ein Häfelein, laß es bey einem Kohlfeuer gemach ſiedend werden. Und wenn ſich nicht viele Feuchtigkeit aus den Kimmerlingen heraus ſiedet, ſo gieß ein wenig Waſſer dazu, und laß ſie ferner wohl weich ſieden. Ohngefehr eine viertel Stund zuvor aber, ehe du ſie anrichteſt wirff eine gute Hand voll unzeitige Weinbeer hinein, und laß es ſo lang mit aufkochen, biß die Beere weich ſind. Darnach ſalze und richte es an.

Grieß-Brey in der Fleiſchbrüh.

Erſtlich nimm eine Pfanne und röſte den Grieß darinnen im Schmalz, daß er ſchön weis bleibt, gieß alsdenn Fleiſchbrüh oder auch ein wenig Waſſer zuſamt der Brüh daran, laß ihn in beſagter Pfanne anfänglich aufſieden. Gieß es in einen Hafen, wirff Salz und ein wenig Bachſchmalz, oder auch nur Butter darein, laß ferner ſieden, und richte ſodenn den Brey an.

Grieß-Brey in der Milch.

Zu drey Maas Milch nimm eine wohlgemeſſene halbe Maas Gries, denn mache in einer Pfanne friſches Schmalz heis, röſte den Gries darinnen, aber nicht zu lange, daß er nicht bräunlicht wird, ſondern ſchön weis bleibt. Alsdenn gieß die Milch in den geröſten Gries, und rühre ſie fein gemach über dem Feuer darunter. Du darfſt ſie aber gleich anfangs nicht alle hinein gieſſen, ſondern nur nach und nach: alſo läſſeſt du ihn kochen. Wenn er nun ſchier fertig iſt, ſo nimm das Feuer unter der Pfannen hinweg, und laß es nur rings herum von weitem brennen, biß der Brey zuſammen brazelt, und ſeine rechte Dicke hat. Wenn er denn fertig iſt, wird er oben her mit einem Stücklein Butter angedupfet.

Ein Grieß- oder Grüz-Gehäck.

Nimm einen Seyher, fülle denſelben über die Helffte mit Grüz an, ſetz ihn auf einen Hafen mit

mit ſiedendem Waſſer, ſo ebenfalls nur halb angefüllet iſt. Doch muß der Seyher ſich ganz nett auf den Hafen ſchicken. Den Rand umher verklebe mit groben Teig, und den Seyher decke mit einer Stürze zu, damit kein Dunſt davon gehe. Den Hafen ſetze auf einen Dreyfuß, ſchüre aber kein gar zu ſtarkes Feuer darunter, damit derſelbe nicht zerſpringe, oder das Waſſer an den Grüz ſpringe und das ganze Gehäck verderbe. Wenn nun der Griß wohl gedämpft und über einander veſt worden, muſt du ihn noch eine ganze Stund alſo fort dämpfen laſſen. Alsdenn thu ihn auf eine Schüſſel, miſche friſches Schmalz darunter, und reibe ihn lind, ſo wird er ſchön gelb und etwas kraus. Hierauf ſetze die Schüſſel auf eine Glut, gieß zu unterſchiedenen mahlen eine wohl gegilbte Fleiſchbrüh daran, weil ſie der Grieß gar bald in ſich ſchlucket. Wenn er denn weich iſt, und die Brüh an ſich zu ziehen aufhöret, ſo decke eine Schüſſel darüber, wirff wieder ein Stück Butter hinein, und laß ihn noch ein wenig aufkochen.

Ein eingebrenntes Grieß-Gehäck.

Laß ziemlich viel Schmalz in einer Pfanne heiß werden, ſchütte den Grieß hinein, und röſte ihn wohl, doch ſo, daß er nicht braun werde. Alsdenn zerklopfe ſechs Eyerdottern in einem Kern, ſchütte den geröſteten Grieß darein, und rühre ihn

ſo lang um, biß er ſiedet: denn gieb ihm oben und unten Feuer, daß er wohl braun werde.

Ein Haber-Mus.

Röſte Habermehl in Butter, daß es braun werde. Gieß hernach Fleiſchbrüh wie auch ein wenig Roſen- oder andern Eßig darein, würze es mit Jngber, Pfeffer nnd Muſcatnüßen, laß es alſo ſieden, biß es dicklicht wird.

Ein Hader- oder Nudel-Mus.

Mache mit ſchönem Mehl und Eyerdottern einen Teig an, und wenn du ihn geſalzen haſt, würcke und wälgere dünne Plätze daraus. Laß ſelbige ein wenig ertrocknen, alsdenn wickle ſie zuſammen, und ſchneide es, wie man das lange Kraut ſchneidet, auf das allerdünneſte. Mach indeſſen eine Fleiſchbrüh ſiedend, thu die geſchnittenen Nudeln darein, und laß darinnen ſieden, würze ſie mit Muſcatblüh und Cardamomen, thu auch Butter darein und richte es an. Zuletzt ſtreue Muſcatblüh, und ſo es beliebt, geriebenen Käß darauf, denn trags zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Mache Nudeln und bachs ſchön hell aus dem Schmalz. Thus ferner in eine ſiedende Milch, rührs, daß es nicht anbrenne, laß es ein wenig ſieden, richte es an, und ſtreue Zucker und Zimmet darauf.

Ein Hirs-Mus in der Milch.

Erſtlich brühe den Hirſch an, und trockne ihn wieder ab, röſte denſelben alsdenn im Schmalz, laß Milch in einer Pfanne ſiedend werden, gieß ſelbige nach und nach an den Hirs, und mache, daß er ferner ganz gelinde bey einem Kohlfeuer ſiede. Gilbe ihn mit Saffran, und gieb Achtung daß er nicht brendig werde. Zerklopfe indeſſen Eyer, rühre ſelbige zuletzt darein, und richte ihn, wenn er zuvor geſalzen worden, in eine Schüſſel.

Auf eine andere Art.

Zu einem Seidlein Hirs nimm drey Maas Milch, oder, welches beſſer iſt, miſche Kern darunter, brühe den Hirs mit ſiedendem Waſſer an, und waſche ihn nachmahls noch aus etlichen Waſſern heraus. Thu denſelben ferner in einen Hafen. Laß die Milch ſiedend werden, und gieſe ſie an den Hirs, damit er alſo ſieden und kochen könne, biß er recht wird. Wirff, wenn er ſchier fertig, ein Stück Butter hinein, ſo er genug gekochet hat, richte ihn an, und bedupfe ihn obenher mit Butter.

Hiefen- oder Hagenbutten-Mus.

Nimm die Kern, zuſamt dem Rauhen heraus und ſiede die Hiefen in Wein: denn treibe ſie durch ein Sieblein in eine Schüſſel, ſetze ſie auf eine Glut, zuckere das Mus und laß es auf-

 ſieden.

ſieden. Zuletzt aber beſtreue ſelbiges mit Zimmet.

Ein Hühner-Mus.

Nimm Fleiſch von einer Hennen, vornen an der Bruſt, zureiß es, laß dürr werden, ſtoß es gar klein, gieß Rheinfall daran, laß wieder weich werden, röſte ein geriebenes Eyer-Brod in Butter, gieß das eingeweichte Fleiſch daran, thu Zucker und Saffran darein, laß ſieden, wenn du es anrichten willt, ſo ſtreue Triſanet darauf.

Noch ein Hühner-Mus.

Nimm das Fleiſch von der Bruſt einer Henne, hacks, thu ein wenig Peterſillien darunter, gieß eine ſiedende Hühner-Brüh daran, laß ein wenig ſieden, thue Muſcatblüh, Zimmet, Saffran und Butter daran.

Ein Hühner-Gehäck.

Nimm das weiß gebratene von einer Henne, ſtoß oder hacke es klein, treibs mit einer Fleiſchbrüh durch, ſo nicht ſehr geſalzen, rühre fünff Eyerdottern darein, brenn es mit Schmalz ein wenig ein, zuckers und mach ein Gehäck daraus.

Ein Hirn-Mus.

Nimm ein Hirn von einem Kalb, Schaaf oder Rind, laß es etwas wenigs im warmen Waſſer liegen, ſo gehet die Haut davon, waſche es denn in einem andern warmen Waſſer wohl ab, und ädere es aus, laß es in Fleiſchbrüh ſieden,

den, leg es in eine Schüſſel, zerrühre es wohl, ſchlage vier oder fünff Eyer daran, ſchütte Fleiſch-brüh dazu, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muſcat-Nuß und ein wenig Saffran, miſche alles unter einander. Mache denn Schmalz in einer Pfanne heiß, und ſchütte das zuſamm-gemachte Hirn hinein, rühre es immerzu um, gleich als ob du eingemachte Eyer im Schmalz machen wollteſt.

Ein Herbſt-Mus.

Nimm eine Hand voll Mandeln, Weinbeerlein und Roſin, eines ſo viel, als des andern. Ziehe die Mandeln ab, und nimm von den Roſinen die Kerne heraus; die Weinbeerlein aber klaube und waſche, hacke es denn alles unter einander, doch nicht zu klein. Röſte ferner Semmel-Mehl im Schmalz, gieß hernach Wein daran, zuckers und laß ſieden. Rühre hernach das Gehackte darein, würze es mit Zimmet und Cardamomen, laß es noch einmahl aufſieden und richte es alsdenn an.

Ein Kachel-Mus.

Laß einen Löffel voll Butter in einem Paſteten-Tiegel zergehen, zerklopfe indeſſen zwey Eyer, wirff einen Löffel voll weiſſes Mehl darein, und thu eine halbe Maas Kern dazu, klopfe und rühre alles nochmahl wohl unter einander. Gieß es hernach in den Tiegel, ſetze es in ein Brat-Oeffelein, und laß den Tiegel offen, daß es oben

auch braun werde. Wenn es denn ausgebachen, ſo nimm es heraus, und lege es auf eine Schüſſel.

Ein Krebs-Mus.

Wenn die Krebſe im Waſſer mit Salz und Pfeffer abgeſotten worden, ſo nimm das Bittere aus der Naſe heraus, und ſtoſſe das andere miteinander klein. Treibs mit einer Hüner-Brüh durch ein härenes Sieblein. Röſte hernach geriebenes Eyer-Brod in Butter, rühre es mit dem Durchgetriebenen ab, würze es mit gut- und ſcharffen Gewürz, laß ein Stück-Butter darinnen aufſieden, und richte es an.

Ein Krebs-Gehäck.

Erſtlich überbrenne und rühre die Krebſe mit heiſſem Waſſer ab, nimm das Bittere in der Naſe, zuſamt den blauen Aederlein, heraus, ſtoß die Krebſe nachmalen in einer Brüh, gieß gute ſüſſe Milch daran, und zwinge ſie durch. Denn rühre vier oder fünff Eyer darein, zerlaſſe Butter in einer Schüſſel, und gieß alles zuſammen hinein. Zuletzt gieb oben und unten ſtark Feuer, ſalze und pfeffere es, nnd zuckers, ſo du willt, nach Gefallen.

Auf eine andere Art.

Nimm Krebſe, ſo viel du wilt, (wenn ſie viel Eyer haben, ſind ſie am beſten,) löſe die

Scheeren

Scheeren, Schwänze, und das Gelbe davon heraus, ſalze und pfeffere es. Siede aber des Tags vorher einen recht guten Kern ab, nimm davon des andern Tags, wenn du dieſes Gehäck machen willſt, das Beſte oben herab, ſchlag vier Eyerdottern daran, ſchütte die Krebſe, nebſt einem Achtel-Pfund Butter, in eine Pfanne, oder, welches beſſer iſt, in einen ſtollichten Hafen, laß ſie über einem Kohl-Feuer darinnen röſten und kochen, und richt es denn in eine Schüſſel.

Noch auf andere Art.

Schütte die lebendigen Krebſe in einen Hafen, gieß ein ſiedendes Waſſer darüber, nnd ſeyhe es von Stund an wieder herab. Nimm alsdenn die Scheeren, Schwänze und das Beſte davon heraus, legs in eine Schüſſel, und würz es nach Belieben. Thu einen friſchen Butter dazu, ſetz es auf eine Kohl-Pfanne, gieß Fleiſchbrüh und Wein, beedes ein wenig, daran, laß nicht lang ſieden, ſo rinnt es wohl zuſamm, und trag es zu Tiſch.

Ein dergleichen noch beſſer.

Erſtlich ſiede die Krebſe, ſchähle ſie aus, ſtoß die Schalen klein, und gieß guten Kern daran, treibs durch einen Seyher, nimm den durchgetriebenen, und nunmehro an der Farb röthlichten Kern, und weiche die Broſamen von einer Semmel darinnen. Wenn ſie weich iſt, ſo drucke ſie

wohl aus. Stoß die ausgeſchählten Schwänze und Scheeren in einem Mörſel, zuſamt den eingeweichten und ausgedruckten Semmel-Broſamen. Thu es in eine Schüſſel, ſchlag etliche Eyer daran, miſche alles wohl unter einander: wirff Muſcatenblüh und Cardamomen, auch, nach Belieben, Zucker und Zimmet darein, und ſchütte es in eine Schüſſel, ſo zuvor mit Butter beſtrichen worden, ſetz es auf eine Kohl-Pfanne, und gieb ihm auch oben her, auf einem Blech oder Stürze, Feuer, und laß es alſo aufkochen.

Ein Lebkuchen-Mus.

Nimm Lebküchlein, brocks in Wein, laß weichen, treibs durch, röſte ein wenig gerieben Brod, gieß das durchgetriebene Lebküchlein darein, ſchneid ein wenig Citronen-Schalen, ausgekörnte Roſin uud Pinien-Nüßlein darein, rührs untereinander, laß aufſieden, ehe die Pinien-Nüßlein hinein kommen.

Ein Lungen-Mus.

Wasche und putze die Lungen fein ſauber, ſchneide die Ohren, ſo von dem Herzen öffters daran zu hangen pflegen, davon, ſetz ſie im Waſſer zu, ſalze und laß es wohl ſieden. Wenn ſie denn weich iſt, ſo hacke ſelbige klein, röſte Semmel-Mehl ſchön gelb im Schmalz, thu die gehackte Lungen darzu, röſte es ein wenig, gieß denn eine

Fleichbrüh wie auch Ingber, Pfeffer und geriebene Mußcatnuß, ſamt ein wenig Eßig, daran, laß ſie ſieden, und richte es an.

Auf eine andere Art.

Richte die Lungen auf vorgedachte Weiſe zu, röſte ſie, ſamt etwas Semmel-Mehl, im Schmalz, gieß Fleiſchbrüh daran, thu auch Muſcatenblüh, Cardamomen, und eine gute Hand-voll Weinbeer dazu, laſſe es ſieden. Wenn du es denn vom Feuer hebſt, ſo zerklopffe zwey Eyer, und rühre ſie darein.

Ein Lungen-Gebäck.

Nimm eine Kalbs-Lunge, laß ſie ſieden, hacks, thu ſie in eine Schüſſel, nimm eine Handvoll Weinbeer, ſo viel gerieben Brod, fünff Eyer; Würze es wie du wilt, thu Schmalz in eine Pfanne, ſchlag die Lungen in ein Netz, halt es in der Pfannen über ein Kohl-Feuer, daß es fein langſam ausbächt, und nicht anbrennt. Wenn es fein röſch iſt, ſo richt es an, mach ein Brühlein darüber, nach deinem Gefallen.

Linſen zu kochen.

Nimm Linſen nach deinem Bedünken, waſche und ſetze ſie im warmen Waſſer zu, mache, daß ſie nicht erſtarren, ſondern bald und wohl ſieden, bis ſie weich werden; ſollten ſie aber annoch hart bleiben, und das Waſſer meiſt eingeſotten ſeyn, kanſt

kanſt du ihnen, mit Zugieſſung eines andern warmen Waſſers helffen. Wenn ſie den weich ſind, ſo brenne ein gut Theil Mehl darein. Beliebt es mit Zwiebeln zu machen, ſo kanſt du zu erſt, wenn das Schmalz heiß iſt, die länglicht- und dünngeſchnittene Zwiebeln in das heiſe Schmalz thun, und ſolche weich röſten, dann rühre das Mehl auch hinein, und laß beedes ſchön gelb im Schmalz röſten. Ferner thue das geröſtete Mehl und die Zwiebeln, unter die Linſen: wirff ein Stück Bach-Schmalz, Salz, Pfeffer, und ein wenig Gewürz-Negelein darein, und laß es noch einmal auffieden. Wird es zu dick, ſo kanſt du warmes Waſſer oder Fleiſchbrüh zugieſen, die Linſen mit ein wenig Eßig ſäuern, und denn anrichten. An ſtatt der Negelein und des Eßigs, kanſt du auch Majoran daran thun.

Ein Malvaſier-Mus.

Zieh ein halb Pfund Mandeln ab, gieß Malvaſier daran, und ſtoß die Mandeln damit klein. Darnach ſchneide die Rinden von einer Semmel, und reibe die Broſam an einem Reibeiſen, gieß auch Malvaſier daran, doch nicht zu viel, damit ſie nicht zu naß werde. Laß es ein wenig weichen, und rühre alsdañ die geſtoſſene Mandeln, ſamt einem Achtel-Pfund geſtoſſenem Zucker, darunter, thu es in eine Schüſſel oder Schalen, und ſtreich es gleich einem Berg in die Höhe. Nach dieſem ſtreue klein-geſtoſſenen und durchgeſiebten Zimmet darauf. Denn kanſt

kanſt du es mit länglicht-geſchnittenen Mandeln, woran die Spitzen zu vergulden, und oben auf dem Berg, mit einer friſchen oder ſeidenen Blumen oder Lorbeer-Zweiglein, nach Belieben, beſtecken.

Auf eine andere Art.

Brocke von drey neugebackenen Semmeln die Broſamen in eine Schüſſel, gieß Malvaſier daran, ſo viel die Semmeln anziehen mögen, ſtoſe hernach ein halb Pfund abgezogener Mandeln in einem Mörſel, thu obgemeldtes Brod darein, und ſtoß es wohl durcheinander, zuckers auch nach Belieben: Iſt es aber zu dick, ſo gieß noch ein wenig Malvaſier daran. Alsdenn thu es in eine Schalen oder Schüſſel, häufs, gleich einem Berge in die Höhe, und beſteck es mit in Zucker eingemachten geſchnittenen Pomeranzen- und Citronen-Schelffen. Man kan auch die weiſen Piſtazien-Nüſſe den Tag zuvor ins Waſſer legen, alsdenn ſubtil mit einem Meſſerlein in der Mitte aufſchneiden, das darinn liegende Körnlein heraus nehmen, und wieder in ein friſches Waſſer legen, ſo wird ein Blümlein daraus, welches man zwiſchen dieſen Citronat-Bögen auch zur Zierde mit aufſtecken kan.

Noch ein Malvaſier-Mus.

Nimm ſechs oder ſieben Eyer, ſiede ſie hart, ſchneide ſie auf, nimm die Dottern heraus, rühre ſie

ſie glatt mit Malvaſier ab. Weiche auch vorher ein wenig geriebenes Eyer-Brod, oder die Broſam von einer Semmel in Malvaſier, thu es unter die abgeriebene Dottern: ingleichen auch gehackte Mandeln, Zimmet, Cardamomen, Muſcat-Nuß oder Blühe, und geriebene Citronen-Schelffen, drücke etwas vom Safft darein, und zuckers nach Belieben. Iſt es zu dick, ſo kanſt du noch ein wenig Malvaſier daran gieſen.

Noch anderſt.

Nimm ein Pfund Mandeln, ſtoſe ſie mit Roſen- oder Zimmet-Waſſer, ſchneide von einem halben Wecken die Rinden alle herab, und die Broſamen fein dünn, wie in eine Suppe, gieß ein Achtel-Maas Malvaſier daran, laß über Nacht ſtehen. Nimm ferner ein halb Pfund Zucker, miſche es, zuſamt den abgeſtoſſenen Mandeln und eingeweichten Semmel-Broſamen, zuſammen, und reibs wohl untereinander ab, legs ſodenn auf einen Teller in eine Schüſſel, formire es wie einen Igel oder Berg: Leg ein Papier auf das Berglein, und beſtreue es alſo mit Zimmet, daß ein Feldlein um das andere nur damit beſtreuet werde, und das, wo das Papier gelegen, weiß bleibe. Iſts aber ein Igel, ſo muß es über und über mit Zimmet beſtreuet werden, und nichts als der Kopff weiß bleiben. Denn beſtecke ihn mit Mandeln oder Nüßlein. Die Berglein und Feld-

Feldlein muß man mit Mandeln oder Nüßlein unterſcheiden, und mit Kränzlein ummachen. Der Rand der Schüſſel wird mit gewälcherten Mandel-Teig belegt, naß gemacht, mit geſtoſſenem Zucker-Candi und gefärbten Blümlein beſtreuet, darein man allerley Thierlein, wie eine Jagd, ſetzen, und auſſenher wiederum mit Mandeln belegen kan.

Ein Mayen-Mus.

Reibe ein halb Pfund Mandeln, mit Roſen-Waſſer klein, daß ſie wohl und lieblich darnach riechen. Laß alsdenn die Broſam von einer Semmel im Kern weich werden, treibs durch einen Seyher, rührs unter die Mandeln, thu es hernach in eine Schüſſel, ſtreichs in die Höhe, ſtreue Zimmet darauf, und beſtecks mit Mandeln oder Blumen.

Auf eine andere Art.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, ſtoſſe ſie mit Roſen-Waſſer ab, doch nicht zu naß, rühre ein Viertel-Pfund Zucker, und ein Achtel-Pfund friſche Butter daran, miſche es wohl untereinander. Thu es ferner in eine Schüſſel oder Schale, ſtreich es in die Höhe, wie einen Berg, beſtreue es mit Zimmet, und beſtecke es mit Mandeln und Blumen.

Noch

Noch ein Mayen-Mus.

Nimm ein Seidlein Kern, laß ihn in einer zinnernen Schüſſel, auf einer Kohl-Pfanne, ſieden. Nimm ferner ſechs Eyer, ſchlags in ein Häfelein, zwierle und ſchlag es wohl ab, gieß es in den Kern hinein, und laß es zuſammen gehen. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſchütte es in ein ſauberes klares Tüchlein, daß die Molcke dadurch heraus lauffe, ja ſo gar, bis keine Molcke mehr darinnen iſt. Schütte es hernach in einen saubern gegläßten Hafen, thu Zucker daran, nach Belieben, und rühre es mit einem Koch-Löffel wacker ab, daß es wie ein Schmalz oder Butter wird. Hierauf nimm ein Viertel-Pfund Mandeln, zieh ſie ab, und ſtoß mit Roſen-Waſſer wohl an, rühre es auch darunter; thu es alles auf eine Schalen, ſtreichs ſchön hoch auf, wie ein Berglein, und belegs mit allerhand abgezupfften Blätlein von ſchönen Blumen über und über, daß es von allerhand Farben ſchön und bund ſiehet. Stecke in die Mitte ein Sträußlein, vergulde es, und trags denn auf.

Auf eine andere und noch beſſere Art.

Nimm Eyer-Käs, wie man ihn ſonſt zu machen pfleget, rühre denſelben ganz glatt mit Malvaſier ab: Miſche klar-geriebenes Eyer-Brod und gehackte Mandeln darunter, wie auch etwas von eingemachten Früchten, als Citronat, Citro-

nen, Pomeranzen-Schelfen, und was man ſonſten nach Belieben, dazu nehmen mag, nur daß alles klein geſchnitten, nebſt geſtoſſenen Cardamomen, Zucker und Zimmet, nach Belieben, vermiſchet werde. Es kan in ſolcher Dicke gemachet werden, daß man ein Berglein oder Igel daraus formiren kan. Beedes wird alsdenn mit klar-durchgeſiebten Zimmet beſtreuet, und mit länglicht-geſchnittenen Mandeln beſteckt.

Eine Mayen-Butter.

Nimm das Gelbe von acht hart geſottenen Eyern, thu noch ſo viel Butter als der Eyer dazu, zuckers, rühre es wohl durch einander, gieß ein wenig Roſen- oder Zimmet-Waſſer daran, treib es durch einen Seyher, ſo wird es anzuſehen ſeyn wie kleine Würmlein, ſtreue Zucker darüber, und ſetze es auf, an ſtatt einer gemeinen Butter.

Ein Mandel-Mus.

Hacke abgezogene Mandeln, gewaſchene Weinbeer, ausgekörnte Roſin, eines ſo viel als des andern. Röſte geriebene Semmeln im Schmalz, thu Zucker, Zimmet, Ingber, Muſcat-Nuß, und ein wenig ſüßen Wein daran, laß es ſieden, biß es die Dicken, wie ein Lungen-Mus hat.

Noch anderſt.

Zerſchlage acht Eyer und zweymahl ſo viel ſüſſen Raum wohl durch einander, thu ein wenig

nig Roſen-Waſſer, Zimmet, Ingber und Zucker dazu, röſte einen Löffel voll Mehl im Schmalz, gieß die angemachten Eyer darein, ſiede ſie auf einer Glut ab, und gibs warm.

Auf andere Manier.

Nimm ein ganzes oder ein halb Pfund Mandeln, nachdem du viel machen willt, ziehe ſie ab, ſtoß ſie in einem Mörſel, aber nicht gar zu klein, und thu ſie in eine Schüſſel. Klaube ferner einen Reiß, waſche denſelben mit laulichtem Waſſer, und wenn er wieder dürr und trocken worden, ſo ſtoße ihn zu einem ganz klaren Mehl, rühre ſolches mit einer kalten dick-abgenommenen Milch an, daß es wohl glatt, aber nicht zu dünn werde. Laß hierauf eine andere gute Milch ſieden, und wirff, ſo bald ſie zu ſieden anfängt, das mit der kalten Milch zuvor angerührte Reiß-Mehl, zuſamt den Mandeln, darein, rühre es fleiſig um, daß es nicht knöckericht werde, und laß es alſo eine Weile ſieden. Zuletzt thu Zucker darein, und ſtreue, wenn du es anrichten willt, Zimmet und kleine Weinbeer darauf.

Ein Mandel-Mus auf andere Art.

Nimm ein Pfund Mandeln, ziehe ſie ab, und hacke acht hart geſottene Eyer wohl klein, ſtoſſe die Mandeln, aber nicht zu hart, thu ſolche in einen Reib-Scherben, wirff Zucker darein, und treibe alles unter einander. Schütte es her-

nach

nach in eine Schüſſel, mach einen Löffel in Malvaſier naß, ſtreiche es mit ſelbigem über ſich, gleich einem Berg, ſchön glatt in die Höh, und beſtreu es mit Zimmet.

Noch ein Mandel-Mus, auf andere Art.

Stoße Mandeln, nimm eine gute ſüſſe Milch, und zu einer Maas derſelben das Weiſe von ſechs Eyern. Zerklopfe die Milch und Eyerweiß wohl zuſammen, rühre die geſtoſſene Mandeln, wie auch Zucker und Roſen-Waſſer darunter, laß es einen Sud thun, und gieb es alſo kalt zu eſſen.

Wiederum auf andere Art.

Stoß die Mandeln mit Roſen-Waſſer ab, daß ſie wohl darnach riechen. Denn weiche die Broſamen von einer Semmel in Kern: wenn ſie nun weich ſind, werden ſie durch einen Seyher getrieben und an die Mandeln gerühret; denn laſſe es einen Sud thun und zuckers. Sollte es aber zu dick worden seyn, ſo gieſe noch mehr Roſen-Waſſer zu, und richte es in eine Schüſſel, ſtreue Zimmet darauf, und gieb es alsdenn kalt oder warm.

Noch ein Mandel-Mus.

Nimm ein und ein Viertel-Pfund Mandeln, ſtoſſe ſie mit halb Zimmet- halb Roſen-Waſſer ab, rühre fünff achtel Pfund Zucker darunter,

formire es wie einen Igel, beſtecke ihn mit läng-zicht-geſchnittenen Mandeln, ſo du, nach Belieben, zierlich verguldẽ kanſt.

Ein Mandel-Gebäck.

Mache von vier Eyern und einer obern ſüſſen Milch ein gar lindes Eingerührtes, miſche alsdenn ein Viertel Pfund gar klein geſtoſſene Mandeln unter das eingerührte, weiche die Broſamen von einer Semmel im Kern, zuckers und mache mit zwey oder drey Eyern, auch etwas gemeiner, oder aber einer Mandel-Milch, obbeſagtes Eingerührte zu einem dünnen Teich, wie einen Strauben-Teich. Laß hernach in einer Schüſſel friſche Butter zergehen, gieß den Teich darein, gieb unten und oben Glut, ſo gehet er ſchön auf. NB Wenn du Mandel-Milch zum Nachgieſen gebraucheſt, darfſt du vorher nicht ſo viel, oder gar keine geſtoſſene Mandeln nehmen: doch muſt du die Mandel-Milch deſto dicker und kräfftiger machen.

Auf eine andere Art.

Nimm ein halb Pfund in Roſen-Waſſer abgeſtoſſene Mandeln und in Milch eingeweichte Semmeln, ſtoß ſelbige mit unter die Mandeln. Laß ein groſſes Stück Butter in einer weiten Schüſſel zergehen, ſchütte die Mandeln zuſamt den Semmeln

meln darein, ſchlage zwey ganze Eyer und von ſieben andern nur die Dottern allein daran, zuckers wohl und rühr es lang unter einander, aber nicht auf der Kohlen, ſo gehet es ſchön auf und wird weis. Brenne denn ein heiſſes Schmalz daran, und rühre es immerzu um. Nimm hernach eine andere Schüſſel, laß auch ein wenig Butter darinn zergehen, ſchütte das Gehäck darein, und gieb ihm oben eine Glut, daß es fein braun werde.

Noch anderſter.

Nimm klein geſtoſſene Mandeln und gute Milch. Mache davon eine Mandel-Milch, rühre Krafft-Mehl darunter, laß es auf einem Kohlfeuer ſieden, wie ſonſt einen gemeinen Mehl-Brey und ſtreue zuletzt Zucker darauf.

Eben dergleichen auf eine andere und beſſere Weiſe.

Nimm zu einer groſſen Haupt-Schüſſel ein Pfund Mandel, ziehe ſie im heiſſen Waſſer ab, laß im kalten Waſſer kühlen, und ſtoſſe ſie auf das kleinſte mit Roſen-Waſſer an. Thu ſelbige ferner in eine tiefe Schüſſel, und miſche ein Pfund geriebenen Zucker darunter, rühre alles wohl untereinander, ſchlage zehen ganze Eyer und ſo viel Dottern daran, und nimm die Vögel davon: ſind aber die Eyer klein, ſo nimm der ganzen Eyer zwölff und der Dottern nur zehen Stück, rühre ſie ein und

eine halbe Stund lang, wirff klein geſchnittene Citronen-Schelffen, oder an deren ſtatt Citronat darein. Beſtreiche denn eine andere Schüſſel mit Butter, richte einen blechenen Reif über die Schüſſel, und vermache ihn innwendig mit Teig, daß das Gehäck nicht ausrinne; ſchütte es in die Schüſſel, und koche es in einem Paſteten-Oefelein oder aber in einer Dorten-Pfanne. Wenn es denn ausgebachen, ſo nimm den blechenen Reif von der Schüſſel hinweg und ſtreue Zimmet darauf.

Ein Mandel-Gehäck, ſo ſich von dem Hafen, darinnen es gekochet wird, völlig ablediget.

Nimm guten Kern, ſchönes Mehl, ſo viel beliebt, und vier Eyerdottern, rühre alles wohl durcheinander, daß es wird wie ein dünnes Quitten-Gehäck. Thu eine Hand voll abgeſtoſſene Mandeln dazu, rühre ſie mit obigem noch ferner ab. Dieſes, wenn du es gezuckert und ein wenig Roſen-Waſſer daran gegoſſen, ſo thu in einen ſtollichten Hafen etwas Schmalz, laß es heiß werden, gieß obiges Gehäck darein, ſetze den Hafen über ein gelindes Kohlfeuer, rühre es immerzu ſo lange um, biß es ſiedet. Stürze es, wenn es fertig, auf eine Schüſſel, ſo gehet es ganz heraus. Beſtreue es denn mit einem guten Triſanet und trag es zu Tiſch.

Ein Marillen-Gebäck.

Schähle die Marillen, thu die Kerne heraus, nimm halb Wein und halb Waſſer, oder ſüſſen Wein. Wenn ſie weich, ſo treibe ſie durch einen Seyher. Thu geriebenes Eyerbrod, Zucker und Zimmet zuſammen, wie auch vier oder mehr Eyer, rühr es eine halbe Stund, beſtreiche den Schart mit Butter und ſchütte es hinein; laß es, ſo es beliebt, im Oefelein bachen. Wenn es erkaltet, ſo ſchneide es zu Plätzlein und ſied es in Wein.

Ein Mehl-Brey.

Zu einen Seidlein ſüſſen Raum nimm fünff Löffel voll Mehl, röſte daſſelbe im Schmalz, wiewohl man es auch ungeröſtet laſſen kan. Hernach zwiere das Mehl mit der Milch oder Raum fein glatt an, daß ſie nicht knöckericht wird, und kochs alsdenn über dem Feuer, alſo, daß der Brey nicht zu dick oder zu dünn werde. Wenn er denn fertig, ſo dupf ihn oben mit einem Stück Butter wohl an.

Melonen- oder Pfeben-Mus.

Dieſes Mus wird wie das Kürbis- und Cucummern- oder Kimmerling-Mus zugerichtet. Daher es unnöthig, hier zu wiederhohlen.

Ein Milch-Gebäck.

Nimm fünff Eyerdottern und fünff ganze Eyer, wie auch eine halbe Maas obere Milch, rühre alles zuſammen ab. Mache denn ein vier-

tel Pfund Schmalz in einem ſtollichten Hafen wohl heiß, brenn drey Löffel voll ſchönes Mehl darein, gieß die Milch zuſamt den Eyern dazu, zuckere oder ſalze es nach Belieben. Rühre es ſo lang um, biß es ſiedet. Decks denn zu und laß es immerfort ſieden, biß es ſich ablöſet. Seyhe das Schmalz herab, ſo gehet es ganz heraus, und leg es denn auf eine Schüſſel.

Eben dergleichen mit Mandeln.

Nimm guten Kern, ſchönes Mehl, fünff oder ſechs Eyerdottern und zerklopfe alles wohl unter einander, wie einen dünnen Mehl-Brey. Denn rühre eine Hand voll klein geſtoſſene Mandeln darunter, laß Schmalz in einem ſtollichten Hafen wohl heiß werden: rühre alles darinnen zuſammen, und zwar ſo lang, biß es zu ſieden anfänget und eine Rinde bekommen will. Wenn du es gerne ſüß verlangeſt, ſo thu Zucker und Roſen-Waſſer dazu, und leg es auf eine Schüſſel.

Ein Muſcaten-Mus.

Laß ein Stück Muſcaten-Brod dürr werden, ſtoß ſelbiges hernach klein, röſte es in ein wenig Butter, oder gieß Wein daran. Alsdenn drucke den Safft von Citronen darein, oder nimm nur ein wenig Citronen-Safft mit Zucker geſotten dazu, wie auch Zucker, Zimmet und Muſcatblüh und laß es aufſieden.

Ein Nieren-Gehäck.

Hacke einen fetten Nieren von einem Braten klein, thu drey Löffel voll geriebener Semmeln dazu und ſchlage vier Eyer daran. Alsdenn pfeffers, gieß in einen ſtollichten Hafen Fleiſchbrüh oder Milch darüber und laß es auf einer Glut ſieden.

Ein Nudel-Gehäck.

Wirff gute klein-geſchnittene Nudeln in heiſſes Schmalz, und nimm dieſelbe, ehe ſie braun werden, wieder heraus. Gieß alsdenn obere Milch daran, ſetz es zuſammen auf eine Glut, laß es ſieden, und ſo es dir beliebt, ſtreue ein wenig Zucker darein.

Ein Piſtazzien-Gehäck.

Nimm ein Pfund Piſtazzien, auch Zucker in ein Beck, läutere den Zucker, ſchütte die geſtoſſene Piſtazzien hinein, trockne ſie ab. Die Piſtazzien aber müſſen vorher mit Spinat gefärbet ſeyn, und gerühret, wie ein Mandel-Gehäck. Thu ſechs ganze Eyer und ſechs Eyerdottern daran, ſo offt ein ganz Ey, ſo offt einen Dottern. Rühre es, biß es die rechte Dicke hat, und laß alſo bachen. Wenn es aber noch zu dicke iſt, ſo nimm zwey Eyerdottern mehr.

Ein Mus von Krafft-Nüßlein oder Piſtazzien und Pinien.

Bache einen Schnitten weiſſes Brod, weiche daſſelbe in einer Capaunen- oder Hühnerbrüh

und thu ein wenig Capaunen-Sulzen dazu. Denn ſtoſſe einen guten Theil weiß- und grüner Krafft-Nüßlein und einige Melonen-Kerne mit Waſſer ab, zwinge ſie denn mit dem zuvor eingeweichten Brod durch, laß ſieden, und ehe du es anrichten willſt, rühre zuvor zwey lind geſottene Eyer-dottern darein und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Auf eine andere Art.

Stoße Mandeln, auch weiß- und grüne Nüßlein und Melonen-Kerne, mit ein wenig Roſen- oder friſchem Waſſer gar klein, treibs mit einem dünnen ſchlüpferichten Gerſten-Brühlein zu einer dicken Mandel-Milch durch. Nimm ferner den halben Theil der Milch, und weiche zwey Schnitten weiß-gebähtes Brod darein, treibe ſelbige durch einen Durchſchlag, zerklopffe zwey ungeſottene Eyer-Dottern in einem mößingen Pfännlein, und gieß den andern Theil Mandel-Milch daran, wie auch die erſte mit den durchgetriebenen Brod: Alsdenn rühre es glatt ab, mache es in rechter Dicken, und ſiede es mit ſtetem Klopffen und Rühren; zuckers und laß es mit dem Zucker nur noch einen Sud thun. Wenn du es nun anrichten willt, ſo rühre von einem lind-geſottenen Ey den Dottern darein, richte es an, und ſtreue kleine Roſinlein darauf.

Noch

Noch auf andere Art.

Siede in einem Seidlein Waſſer, eine Hand-voll Weinbeer oder kleine Roſin, und ein Stücklein Galgant, ſo lang als harte Eyer, wirff hernach ein zerbrocktes Zimmet-Röhrlein darein, und laß es damit erkalten. Alsdenn nimm abgezogene Mandeln, weiſe und grüne Nüßlein, wie auch ein wenig Melonen-Kern, reibs mit dem geſottenen Waſſer in einem ſteinern Mörſel zu einer dicken Milch ab, dieſelbe zwinge durch ein ſauber Tuch, zerſtoß einen Löffel-voll Krafft- oder Stärck-Mehl, zwiere es mit einem Eyer-Dottern in einem Pfännlein an, und gieß die durchgezwungene Milch dazu. Hierauf kochs mit ſtetem Rühren, wie ein ander Mus, zuckers zuletzt, laß es aber mit dem Zucker nicht mehr ſieden, ſondern richte es nur gleich an, und ſo es annehmlich iſt, ſtreue Zimmet oder Weinbeerlein darauf.

Ein Nuß-Mus.

Stoße drey Knoblauch-Zähen, ſamt einer Hand-voll welſcher Nuß-Kern, beedes untereinander gar klein. Nimm darnach eine Hand-voll Broſamen von einer Semmel, thu ſie in eine ſiedende Fleiſchbrüh, und laſſe es ſo lang ſieden, bis weich iſt. Thu es alsdenn wieder heraus, zu den geſtoſſenen Nüſſen, und treibs miteinander durch einen Durch-

ſchlag: Darnach ſalze und pfeffer es wohl, gieß beſagte Fleiſchbrüh, worinnen die Broſamen geweſen zu dem Durchgetriebenen, bis es recht an der Dicke wird, wie ein Mus ſeyn ſoll, und laß es auf einer Kohlen ſieden. Wenn es nun zu Tiſch getragen werden ſoll, ſo ſtreue zuvor Pfeffer darauf.

Ein Panaden- oder Brod-Mus

Nimm neugebachene Semmeln, ſchneide die Rinde alle herab, laß eine Fleiſchbrüh ſiedend werden, thu die Broſamen von den Semmeln hinein, laß es ganz weich ſieden. Treibs durch einen Seyher, würze es mit Muſcatenblüh, laß es eine Weile ſieden, klopffe ein oder zwey Eyer-Dottern wohl, nachdem es viel oder wenig iſt, thu es vom Feuer, rühre die Eyer, ſamt einem Stück Butter, darein.

Eben dergleichen, mit Oel.

Schneide Semmeln auf, wie zu einer Suppe, thu ſie in eine Fleiſchbrüh, laß ſie nicht lange ſieden. Darnach gieß friſches Baumöl darein, und rührs gar gemach untereinander, laß es aber mit dem Oel nicht mehr ſieden, denn es wird ſonſt bitter, ſondern richte es nur gleich an. An ſtatt des Oels, kanſt du auch Butter nehmen.

Noch

Noch anderſt.

Schneide Semmeln auf, wie zu einer Suppe, gieß eine ſiedende Fleiſchbrüh darüber, und laß ſie weich ſieden. Thu alsdenn Muſcatenblüh und Cardamomen, wie auch ein Stück Butter darein, und laß es aufſieden, darnach zerklopff etliche Eyer, und rühre ſie mit hinein.

Ein Prinellen- Pflaumen- oder Zwetſchgen-Mus.

Waſche Prinellen oder geſchählte Pflaumen, laß ſelbige im Wein ſieden, bis ſie weich werden: Treibs nachmal durch ein Sieblein, röſte geriebenes Rocken-Brod im Schmalz, und gieß die durchgetriebene Pflaumen daran, zuckers, und laß noch einmal aufſieden.

Ein Quitten-Mus.

Nimm ein paar Schnitten von einer Quitten-Latwerge oder Quitten-Brod, gieß ein wenig roth- oder weiſen Wein daran, laß in einer Schüſſel weichen. Röſte denn ein geriebenes weiſes- oder auch nur Rocken-Brod im Schmalz, ſchütte die zuvor eingeweichte Quitten-Latwerge, zuſamt dem Wein, auch darein. Iſt deſſen nicht genug, ſo gieß noch mehr dazu, und laß ein wenig in einem Pfännlein aufſieden. Schütte es alsdenn in einen ſtollichten Hafen, und laß es ferner wohl ſieden, daß es glatt werde.

Ein ander Quitten-Mus.

Koche die Quitten mit Wein und Waſſer, wenn ſie aufſpringen, ſo ſchabe mit einem Meſſer die Schale ab, drücke ſie durch in einen Hafen, thu guten Wein, viel Zucker und Zimmet daran.

Ein Quitten-Gehäck.

Siede die Quitten in ſüſſen Wein, treibe ſie durch einen Seyher. Alsdenn rühre drey Eyer-Dottern und ein wenig Kern darunter, ſtreue auch Zucker und Zimmet darein, zerlaß Butter in einer Schüſſel, gieß den Teig daran, und laß ihn auf einer Kohl-Pfanne aufſieden.

Ein aufgegangenes Quitten-Gehäck.

Erſtlich ſiede die Quitten im Waſſer wohl weich, und treibe ſie durch ein Sieblein in eine tiefe Schüſſel, zuckere ſie wohl, und rühre ſie damit lang um. Hernach ſchlage von zwey oder drey neugelegten oder ſonſt friſchen Eyern das Weiſe darein, und miſche es mit langem Rühren gleichfalls darunter, daß es zu einem Schaum wird. Dieſen trage mit ſtetem Rühren nach und nach in die Quitten ein: je länger du rühreſt, je ſchöner es wird. Zuletzt miſche ein wenig klein würfflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darunter; und wenn du es anrichten willſt, beſtreiche eine Schüſſel mit Butter, und richte das Gehäck fein hoch aufeinander darein. Alsdenn ſetze es in

eine Dorten-Pfanne, laß bachen, und ſtreue zuletzt Zucker darauf.

Ein Reiß-Gebäck.

Siede Reiß in einer Milch, treib ihn durch, ſchlag Eyer daran, beſtreiche eine Schüſſel mit Butter, ſchütte es darein, zuckere es aber zuvor. Thu oben und unten Glut, daß es braun wird. Wenn du es nicht gar aufißeſt, ſo ſchneide dünne Schnitten, bachs in heißem Schmalz, ſo haſt du wieder eine Richt.

Auf eine andere Art.

Waſche den Reiß ſauber, trockene und ſtoſſe ihn, daß er wie ein grober Gries wird. Denn ſiede denſelben in Kern, rühre klein-zerſtoſſene Mandeln darein, daß er eine rechte Dicke bekommt, und laß ihn noch ein wenig ſieden. Auf die Letzt zuckere ihn, und wirff ein und andern Löffel-voll Zimmet- oder Roſen-Waſſer darein.

Ein kräfftiges Roſen-Gebäck.

Nimm eine Hand-voll Roſen, thu die Knöpffe davon. Nimm in Wein geweichte Semmeln, ſtoſſe ſie darunter, treib es mit einem Seidlein Wein durch ein enges Sieblein. Thu Zucker, Zimmet, Negelein und Muſcatenblüh darzu, ſchlage Eyer daran, und laß es in einem Schart bachen.

Ein Roſen-Waſſer-Mus.

Nimm Eyer-Dötterlein, zerklopffe dieſelbige, gieß Wein und Roſen-Waſſer daran, klopffs untereinander, röſte Semmel-Mehl im Schmalz, ſchütte das Angerührte daran, thu Zucker und Saffran dazu, laß es mit ſtetigem Aufrühren ſieden.

Ein Reiß in der Milch.

Brühe ein Viertel-Pfund geklaubten Reiß mit ſiedendem Waſſer an, und waſche ihn hernach im kalten Waſſer wieder aus. Thu alsdenn in einen reinen Hafen ein wenig friſches Schmalz, laß es darinnen umlauffen, ſchütte den Reiß dazu, mache in einer Pfanne ein Maas ganzer Milch, von welcher der Raum noch nicht abgenommen worden, ſiedend, gieß dieſelbe über den Reiß, ſetze ihn von fernen zum Feuer, und gieb im Kochen gute Achtung, denn er legt ſich gerne an. Wenn er nun die rechte Dicke erlangt, ſo wirff ein Stück Butter darzu, und laß es mit hinein ſieden. Zuletzt nimm ihn vom Feuer, wirff ein wenig Salz darein, las ihn aber alsdenn nicht mehr ſieden, denn er laufft ſonſt zuſammen. Wenn er denn angerichtet iſt, ſo beſtreiche ihn oben mit Butter.

Auf eine andere Art.

Der Reiß wird auf die jetzo beſchriebene Art zugerichtet. Wenn er denn fertig, ſo rühre ſo

vie

viel Zucker darunter, als du vor nöthig erachteſt. Alsdenn richte ihn an, dupffe Butter oben darauf, und beſtreue ihn mit geſtoſſener Zimmet.

Ein Reiß in der Fleiſchbrüh.

Nimm eine gute Fleiſchbrüh, laß ſie ſieden, brühe den Reiß zwey- oder dreymal mit ſiedendem Waſſer an. Nimm ein Häfelein, thu den Reiß darein, und ſchütte die Fleiſchbrüh, ſo bereits geſotten, darüber: Wirff auch, wenn ſelbige nicht fett iſt, ein Stück Butter hinein: Würze ihn mit Muſcatenblüh und Pfeffer: Laß alles zuſammen ferner ſieden, daß es nicht zu dünn bleibe, jedoch aber auch nicht allzu dick werde. Rühre es mit dem Koch-Löffel um, aber nicht gar zu ſtark, daß der Reiß ſchön ganz bleibe: Wirff auch ein Stück Butter darein, richte ihn denn an, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Ein Reiß-Mus mit Mandeln.

Klaube und waſche ein halb Pfund Reiß, laß denſelben wieder dürr und trocken werden, ſtoß ihn denn klein, und rühre ein wenig Roſen-Waſſer darunter. Nimm ferner anderthalbe Maas Kern, laß ihn ſieden, und rühre alsdenn den angezwierten Reiß darein, laß es alſo ein wenig kochen. Hacke oder ſtoſſe indeſſen ein Viertel-Pfund abgezogene Mandeln, miſche ſie auch darunter, zuckers nach deinem Belieben, laß es noch

einen Sud zuſammen aufthun, richte es in eine Schüſſel, und ſtreue, durch einen zierlich ausgeſchnittenen Model, Zimmet darauf.

Eben dergleichen auf andere Art.

Nimm einen guten Kern, ſiede den zuvor angerührten Reiß wohl darinnen ab, thu ihn alsdenn in einen Reibſcherben, und laß ihn glatt abreiben. Miſche gehackte Mandeln und Zucker darunter, gieß ein wenig Roſen-Waſſer hinein, und thu etwas friſche Butter daran, reibe alles wohl durcheinander und gieb es alſo kalt zu eſſen.

Ein Rocken-Brod-Mus.

Reibe Rocken-Brod, röſte daſſelbe hernach im Schmalz, gieß Waſſer und Fleiſchbrüh daran, würze es mit Muſcatnuß, Ingber, Pfeffer, und Negelein, und laß es ſo lang ſieden, biß es dich genug dünket.

Auf andere Art.

Das Brod wird aufgeſchnitten, wie in eine Suppe, ſo viel und ſo dick, als man es haben will. Denn thu es in einen Hafen, gieß eine gute Fleiſchbrüh und ein wenig Waſſer daran, wirff ein Stück Bach-Schmalz hinein, und laß es wohl ſieden, rühr es fein offt, daß es nicht brockigt, auch nicht zu dick und zu dünn wird.

Ein Schnecken-Mus.

Siede und putze die Schnecken, hacke ſolche klein, röſte ein gerieben Eyer-Brod im Schmalz,

miſch

miſch es ſamt Cardamomen und Muſcatblüh unter die gehackte Schnecken, gieß ſo viel gute Fleiſchbrüh daran, daß es in der Dicken, wie ein Mus wird, laß es alſo mit einander ſieden. Wenn du es anrichteſt, ſo rühre Eyerdottern ſamt einem Stück Butter, darein.

Ein Schmalz-Gehäck zu machen.

Erſtlich mache mit Mehl und warmer Milch einen Teig an, der um ein merkliches dicker iſt, als Strauben-Teig. Nach dieſem ſchlage ſo viel Eyer darein, als nöthig iſt, beſagten Teich zum Eingieſen recht und dünner, als einen Strauben-Teig zu machen. Denn laß Butter in einem ſtollichten Hafen wohl heiß werden, und gieß den Teig ganz gemach in die ſiedende Butter, daß derſelbe in die Höhe ſchwimme. Wenn denn das Schmalz lauter wird, ſo gieß es ab, lege den Teig in einen andern ſtollichten Hafen, laß ihn darinnen abtrocknen, und trag ihn alsdenn in einer Schüſſel auf.

Auf andere Art.

Zerklopfe vier Eyerdottern mit ein viertel Maas Milch, wohl gemeſſen. Mache mit Stärk-Mehl einen Teig davon an, trage ihn in zerlaſſener Butter, ſobald er zu ſieden anfänget, ein, und rühre dabey beſtändig um. Wenn denn das Schmalz lauter wird, ſo ſeyhe daſſelbe ab, leg

ihn in einen andern Hafen und laß ihn abtrocknen.

Ein Schmalz-Gehäck mit Gries.

Nimm ſüſſe Milch und einen Brocken Schmalz, laß ſelbiges in der Milch zergehen. Schütte denn ziemlich viel von einem groben Gries daran, decke den ſtollichten Hafen zu, laß alles ſo lang dämpfen, biß der Gries die Milch in ſich geſogen. Denn rühre es mit einem flachen eiſernen Löffel auf und richt es an.

Auf eine andere Art.

Thu ein Seidlein Mehl in eine Schüſſel, mache einen dicken Teich von ganzer Milch an, ſchlag hernach vier Eyer daran, zuckere und gieß einen Löffel Roſen-Waſſer dazu, die Dicke muß ſeyn, wie ein Strauben-Teig. Alsdenn nimm eine gute Hand voll klaren Gries und rühre ihn mit darunter. Mach ein Schmalz in einem Pfännlein heiß, gieß es in einen ſtollichten Hafen, ſchütte den Teig hinein, ſchüre Kohlen unter den Hafen, trockne den Teig darinnen ab, daß er eine gute brockichte und braune Rinde bekommt, ſo iſt es fertig.

Ein Schüſſel-Gehäck mit Mandeln.

Zuvörderſt hacke oder zerſtoſſe zwey Hand voll Mandeln klein, zerklopfe vier Eyer, rühre die Mandeln darein, und gieß ſo viel Kern daran, daß es in der Dicke, wie ein Strauben-Teig, wird

wird. Beſtreiche alsdenn eine Schüſſel mit Schmalz, ſchütte den Teig darein und laß es zuſammen auf einer Kohl-Pfanne aufſieden.

Ein Schüſſel-Mus.

Zerklopfe fünff oder ſechs Eyer, gieß ein Seidlein Kern und ein wenig Roſen-Waſſer daran, zuckers nach Belieben und klopfe es wohl. Nimm hernach eine Schüſſel, beſtreichs mit Butter, gieß den Kern mit den Eyern darein, ſetze ſelbige auf eine Glut und laß es gemach zuſammen gehen, aber nicht lang ſieden. Alsdenn decke es mit einer ſolchen Stürze, die neben herum einen aufgebogenen Rand hat, zu, thu glüende Kohlen darauf, damit es oben braun werde. Wenn du nun ſieheſt, daß es geſtanden, und ſeine rechte Dicke bekommen hat, auch eben ſchön braun iſt, ſo hebs von der Glut wieder herab, ſtreue Triſanet oder Zucker und Zimmet darauf und trags zu Tiſch.

Ein dergleichen mit Mandeln.

Ziehe eine Hand voll Mandeln ab, und ſtoß dieſelbe mit ein wenig Roſen-Waſſer klein, klopfe vier oder fünff Eyer, gieß eine halbe Maas Kern dazu und rühre die Mandeln darunter. Hernach zuckers und beſtreiche eine zinnerne Schüſſel mit Butter, gieß das abgerührte darein, ſetz es auf die Kohlen und laß ſieden, biß es faſt geſtehet. Alsdenn ſtreue Zucker darauf und giebs zu Eſſen.

Ein krauſſes Schüſſel-Gehäck.

Nimm etliche Eyer, nachdem du deſſelbigen viel machen willt, zerklopfe dieſelbigen wohl, laß gar ein wenig Schmalz in einer ſaubern Pfanne heiß werden und herum laufen, gieß einen Löffel voll der zerklopften Eyer auch darein, und laß ſie ebenfalls auf dem Boden der Pfanne rings herum laufen, ſo bächt es ſich zu einem dünnen Eyer-Platz. Und derſelbigen kanſt du ſo viel machen als du willt und nöthig haſt. Wickle ſie hernach zuſammen, und ſchneide ſie ſchön dünn, wie zu einem Eyer-Kraut, oder Eyer-Wamme. Weiche ferner etliche gebähete Semmel-Schnitten in einer obern ſüſſen Milch ein, beſtreiche eine Schüſſel mit Schmalz, lege die Schnitten darein, und das zerſchnittene Eyer-Kraut darüber und ſtreue Zimmet und Zucker darauf. Zerklopfe von neuem vier Eyer in oberer ſüſſer Milch, gilbs mit Saffran, zuckers und gieß ſie daran. Laß es alles zuſamm in der Schüſſel auf einer Glut aufkochen, biß es zuſammen gehet und ſtreue dann gewaſchene Weinbeerlein darauf. Du muſt aber, wenn du die Eyer-Plätzlein macheſt, jedesmal das Schmalz wieder aus der Pfanne gieſſen, ehe du von den zerklopften Eyern wieder darein ſchütteſt.

Ein Sulzen-Mus.

Nimm zehen Eyer, ſchlage ſelbige aus, thu das Weiſe beſonders, die Dottern aber klopfe wohl,

wohl, und zuckers. Setze alsdenn eine Milch zum Feuer in einer Pfannen, und ſo bald ſie zu ſieden anfängt, wirf das Gelbe von den Eyern darein, und gieß ein wenig kalt Waſſer hinzu, daß ſie zuſamm gehen. Seyhe es durch einen Seyher, thu es auf einen Teller, oder ein ſauberes Tüchlein, beſchwehrs, damit das Waſſer davon ablauffe. Schneide alsdenn viereckigte Plätzlein daraus, leg es in eine Schüſſel, nimm hierauf das zuvor beſonders geſtellte Eyerweiß, zerklopfe es wohl und zuckers. Indeſſen laß eine gute Milch ſiedend werden, gieß das Weiſe von den Eyern in den Sud darein, laß es mit ſtetem Rühren, ſo lang als harte Eyer ſieden, und gieß es über die gelbe Plätzlein in die Schüſſel. Denn laſſe es geſtehen und trage es hernach zu Tiſch.

Ein Schwaden-Mus in Milch.

Brühe den Schwaden mit heiſſem Waſſer an und trockne ihn wieder ab. Röſte denſelben hernach im Schmalz, gieß einen guten Kern daran, laß ihn kochen. Wenn er nun ſoll angerichtet werden, ſo wirff zuvor ein wenig Salz darein. Richte ihn alsdenn an, und ſtreue Zimmet und Zucker darauf.

Ein Semmel-Mus.

Reib Semmeln an einem Reibeiſen, röſte ſie im Schmalz, gieß Fleiſchbrüh daran, laß ſieden. Darnach würze es mit gutem Gewürz und

thu ein Stück Butter dazu. Willt du es aber gut haben, ſo klopfe Eyerdottern und rühre ſie darunter. Laß es aber nicht mehr ſieden, ſondern richte es gleich an, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Ein Strauben-Mus.

Bache die Strauben. Hacke ſelbige klein und röſte ſie trocken, denn ſie geben ſelbſten Schmalz. Nach dieſem gieß dicke Milch und Roſen-Waſſer daran, und laß ſie auf einer Kohlpfanne aufſieden, ſo lang, biß es dich dick genug zu ſeyn dünket. Zuckers alsdenn, wenn du es faſt anrichten willt, und ſtreue zuletzt Zimmet darein.

Ein Waſſer-Gehäck.

Nimm acht oder zehen Eyer, darnach du viel machen willt, denn ein wenig Roſen-Waſſer, Zucker und eine gute Milch, ſchlags mit den Eyern wohl ab, ſalz es ein wenig, laß Waſſer in einem tiefen Keſſel ſieden, ſetz das obige in einem Hafen in das ſiedende Waſſer hinein, decks fleiſig zu, rührs nicht biß das Gehäck zuſammen gehet. Es muß eine gute Stunde in dem ſiedenden Waſſer ſtehen, nur daß das Feuer nicht gar zu groß dabey ſey, ſonſt leget ſich das Gehäck an den Boden. Iſt die Milch gut, ſo wird das Gehäck fein oben auf einander in dem Hafen, wie ein Stock: iſt ſie aber nicht gut, ſo wird es gar wäſſerig. Wenn das Gehäck zuſamm gegangen,

gangen, ſo heb es aus dem Waſſer heraus, faß es mit einem Faim-Löffel auf eine Schüſſel, daß es fein aufgehaufft auf einander liege. Setz es in Keller, laß kühl werden, beſteck es mit Blümlein, und giebs alſo auf die Tafel. Woferne es etwas wäſſerig iſt, ſo trockne es mit einer Semmel-Broſen auf. Iſt eine gute kalte Speiß.

Ein Mus von Weinbeeren, oder kleinen Roſinen.

Klaube zuvörderſt die Weinbeerlein ſauber, daß keine Steinlein darunter bleiben, waſche ſelbige ſauber und hacke ſie klein, laß im Wein ſieden, und wenn ſie wohl weich ſind, zwinge ſie durch einen engen Seyher, oder auch durch eine ſaubere Leinwand. Reibe Rocken-Brod, röſte es im Schmalz, gieß das durchgezwungene von den Weinbeeren darunter, zuckers und laß es in einem Pfännlein ſieden. Schütte es alsdenn in einen ſiollichten Hafen, ſetz es zum Feuer, damit es noch ferner einſiede und dicklicht werde. Sollte es zu dicke ſeyn, kan man nur ein wenig hinzu gieſen. Zuletzt aber, wenn es bereits angerichtet, muß es noch mit Triſanet beſtreuet werden.

Ein Weixel-Mus.

Siede die Weixeln in Wein, zwinge ſelbige durch, röſte ein geriebenes Rocken-Brod im Schmalz, ſchütte die durchgezwungene Weixel-

Brüh darüber, zuckers ein wenig, und laß es noch einmal aufſieden. Richte es denn in eine Schüſſel, und ſtreue Zucker oder auch Zimmet darauf.

Auf eine andere Art.

Röſte weiſes aufgeſchnittenes Brod im Schmalz, und laß alsdenn von dem Schmalz etwas in dem Pfännlein übrig. Schütte die Weixeln hinein, und laß ſie wohl röſten. Thu ſie hernach in einen Hafen, gieß Wein daran, zuckere es wohl, thu Zimmet hinein, und laß es ſieden: ſchütte das geröſtete Brod auch hinein, und laß es noch einen Wall mit auf thun.

Noch auf eine andere Manier.

Nimm entweder friſche, oder auch nur eingemachte Weixeln, laß ſie in Wein ſieden, und zuckers nach Gefallen. Indeſſen röſte ein würfflicht-geſchnittenes Eyer-Brod fein trocken im Schmalz, thu es in eine Schüſſel, richte denn die gedünſteten Weixeln zuſamt der Brüh darüber, ſetz es auf ein Kohl-Feuer, und laß es noch einen Wall alſo zuſammen auf thun.

Ein Weixel-Gehäck.

Siede dörre Weixeln in Wein ab, ſchlage ſie durch ein Sieb, rühre fünff oder ſechs Eyerdottern darein, ſtreue Zucker und Zimmet darauf, beſtreiche eine Schüſſel mit Butter, lege länglicht-geſchnittene und im Schmalz geröſtete Semmel-

Schnit-

Schnitten darein, ſchütte das Weixel-Gebäck darüber und bachs.

Ein Wein-Mus.

Reib Eyer-Brod, röſte daſſelbe in Butter, gieß Wein darein, uud würze es mit Cardamomen, Muſcatenblüh und Saffran. Darnach zuckers, laß ſieden, und richts an. Willt du es aber noch kräfftiger haben, ſo thu abgezogene Mandeln und ausgekörnte Zibeben, beede kleingeſchnitten, darein, laß ſie eine Weile damit ſieden, und ſo du es anrichteſt, ſo ſtreue Zimmet darauf. In das Wein-Mus kan man, an ſtatt der Mandeln und Zibeben, Eyer-Dottern rühren, und wenn es beliebt, auch die Schelfen von einer Citrone an einem Reibeiſen reiben, und darunter miſchen.

Eben dergleichen mit Zucker-Brod.

Nimm Zucker-Brod, reibe es auf einem Reibeiſen, thu es in eine Schüſſel, gieß Wein daran, und laß es auf der Kohlen zu einem Mus aufſieden, zuckere und heb es von der Kohlen und rühre Eyer-Dottern darein.

Auf eine andere Art.

Nimm die Broſamen von einem Weck, brocke es in ein ſaubers Häfelein, gieß ein halbes Seidlein Malvaſier, oder auch ſonſt einen guten Wein, daran: laß vier und zwanzig Stunden

dar-

darinnen weichen, treibs hernach durch einen Seyher, und wenns zu dick iſt, gieſe noch ein wenig Wein daran, treib es durch, ſetze es auf eine Kohl-Pfanne, thu Butter, Pfeffer, Saffran, Muſcatenblüh und Zucker, alles klein-zerſtoſſen, dazu, laß ohngefehr ſo lang als harte Eyer darauf ſieden. Nimm alsdenn abgezogene Mandeln, hacke ſie, aber nicht allzu klein, miſche ſie auch dazu. Laß alles zuſammen noch einen Sud mit auf thun, richts an, ſtreue Zimmet darauf.

Eben dergleichen, von Eyer-Dottern.

Zerklopffe vier Eyer-Dottern in einem möſſingen Pfännlein, gieß ein Viertel-Maas Wein daran, thu Zucker und Butter darein, und laß es allgemach zu einem Mus aufſieden. Indeſſen rühre es immer, daß es nicht zuſammen lauffe, richte es an, und ſtreue Muſcatenblüh darauf. NB. Man kan auch, wenn man will, die Dottern in einer Schüſſel mit Wein anrühren, und auf der Kohlen aufſieden laſſen, weil ſie in der Pfannen leichtlich einen andern Geſchmack an ſich ziehen. Wiewohl auch einige dieſes Mus bloß ohne Butter zu machen pflegen.

Ein Zucker- oder Eyerklar-Mus.

Zerklopffe das Weiſe von zwölff Eyern, gieß ein halb Maas Kern und Roſen-Waſſer dazu, zuckers, klopffe und quirle es wohl durcheinander.

ander. Gieß es hernach in eine Pfanne, und laß es auf der Glut, mit ſtetem Rühren, ſo lang als harte Eyer, ſieden. Wenn ſolches geſchehen, wird es durchgeſeyhet in eine Schüſſel, und ſo es erkaltet, ſtreuet man, durch einen ausgeſchnittenen Model, Zimmet darauf.

Auf eine andere Art.

Weiche ein paar Semmeln, daran zuvor die Rinden herab geſchnitten worden, in eine dick-abgenommene Milch, ſtoß ein halb Pfund Zucker, treib die geweichte Semmeln durch, und thu den Zucker darein. Gieß ein wenig Malvaſier daran, mach es aber nicht zu dünn. Laß ſieden, ſetz es in den Keller, daß es erkühle, und gieb es denn zu eſſen.

Ein Zibeben-Mus.

Nimm Zibeben, ſo viel du willt, thu drey oder vier gebähte Semmel-Schnitten dazu, gieß guten Wein daran, und laß ſie ſieden, bis ſie weich werden. Treibe ſie alsdenn durch, thu Zucker, Zimmet und Weinbeer dazu, und laß es wieder aufſieden. Wenn du es nun anrichten willt, ſo ſtreue Mandeln darauf.

Auf eine andere Art.

Nimm die Kern von Zibeben oder Roſinen heraus. Hacke dieſelbige klein, ſiede ſie in Wein, und treibs hernach durch. Reibe Eyer-Brod, töſte

röſte es im Schmalz, und gieß das Durchgezwungene daran, thu Zucker und Triſanet dazu, und laß es ſieden.

Ein Zibeben-Gehäck.

Nimm Zibeben, ſo viel du willt, thu in einem Häfelein drey oder vier gebähete Semmel-Schnitten daran, gieß guten Wein darüber, und laß ſo lang ſieden, bis ſie weich ſind. Treibs alsdenn durch, und thu das Durchgetriebene in einen ſtollichten Hafen. Zuckers, wirff Zimmet und Weinbeerlein darein, laß noch einen Sud thun, und ſtreue zuletzt, wenn du es angerichtet, Mandeln darauf.

Ein aufgelauffenes Zimmet-Gehäck.

Nimm ein gutes Stück rockener Brod-Rinden, reibs auf einem Reibeiſen, ſchütts in einen drey-ſtollichten Hafen, thu vier bis ſechs Loth klar-geſtoſſene Zimmet dazu, wie auch ſechs ganze Eyer, und das Weiſe ebenfalls von ſechs Eyern. Zuckers nach Belieben, rühre alles eine ganze Stund lang, befeuchte es mit Zimmet- oder Roſen-Waſſer, thu ein wenig in gedachten Waſſer aufgelößten Tragant dazu, ſo fällt das Gehäck nicht nieder. Schütte es denn in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel, ſetz es auf die Kohlen, bedecks mit einer neben herum aufgebogenen und mit Kohlen

be-

belegten eiſernen Stürze, damit es ſich von oben und unten bräune, und ſchön auflauffe.

Auf eine andere Art, mit Mandeln.

Stoß ein Pfund Mandeln klein, vermiſche ſelbige mit gleich ſo viel Zucker, und trockene beedes über dem Feuer. Miſche ſo viel geſtoſſene Zimmet darunter, daß es davon braun werde: rühre zu ſolchem End alles durcheinander, treib es durch einen Seyher, ſchütte es auf eine mit Butter beſtrichene Schüſſel. Schneide in Zucker eingemachte Pomeranzen- und Citronen-Schalen würflicht durcheinander, ſtreue es darauf, und laß es bey ganz gelinder Wärme, in einem Bach-Oefelein, ertrocknen.

Von Fiſchen, Krebſen, Auſtern und Muſcheln.

Aal blau-geſotten, in einer Citronen-Brüh.

Nimm den Aal, wickle ihn ſtark in ein Tuch, damit du denſelben deſto beſſer halten kanſt, ſchlag ſolchen mit einem ſtarken Nagel oben durch den Kopff in einen Stock, halte den Aal aber in dem Tuch wohl veſt, daß er dir nicht entſchlupfſe. Ziehe die Haut nicht ab, ſondern nimm nur das Eingeweid heraus. Alsdenn ſchneide Stücke, ohngefehr drey Finger-breit, heraus: wirff den Kopff und Schwanz hinweg. Ziehe hernach den zerſchnittenen Stücken ein ſubtiles Reis durch den Ruckgrad, daß ſich die weiſen Adern, oder das Ruckmarck heraus ziehe. Mach ferner halb Wein und Wein-Eßig in einem ſtollichten Hafen ſiedend, oder aber Eßig, Wein und Waſſer, eines jeden gleich viel. Wirff alsdenn etliche Salbey-Roſmarin- und Lorbeer-Blätter, ganze Muſcatenblüh und ein wenig Zimmet darein. Leg den Fiſch in den

den

den ſiedenden Eßig, decke denſelbigen geheb zu, laß ihn eine halbe Stund gelinde ſieden, damit er nicht aufbreche. Denn ſalze ihn wohl, laß ihn noch ein wenig darüber ſieden: Nimm indeſſen zwey oder drey Citronen, nachdem des Aals viel iſt, ſchneide die Schelffen von der Länge herab, und inwendig das Weiſe davon, thu das Gelbe in ein Waſſer, laß ſieden, aber nicht lang, daß es nicht zu weich werde, darnach ſchneide es länglicht, fein dünne, thu es in ein Häfelein, gieß Wein und ein wenig Waſſer daran, laß es noch ein wenig ſieden. Leg alsdenn ein zinnern Blat in eine Schüſſel, und den geſottenen Aal darauf in die Runde ringsherum, belege denſelbigen über und über mit dem Citronen-Kraut, und denen zuvor mit-geſottenen Muſcatenblumen, decke ihn auch mit einem Serviet zu, und trag ihn fein warm zu Tiſch. Es iſt aber hiebey ſonderlich anzumercken, daß der Aal, wenn er geſotten werden ſoll, erſt nur ein wenig, und hernach, wenn er über die Helffte eingeſotten hat, er erſt ſo viel, als nöthig, nochmal geſaltzen werden müſſe, ſo muß er auch bey keinem ſtarcken Feuer, ſondern ganz gelinde und gemach geſotten werden.

Auf andere Art.

Bereite und ſiede den Aal allerdings in Eßig, Wein und Waſſer, gleich viel, laß ihn gemach ſieden, bis er ſchön mild wird, drucke aber auf die

Letzt Citronen-Safft hinein, und wirff die gelbe Schelffen, klein- und länglicht-geſchnitten, dazu, laß noch einen Sud thun. Alsdenn richte ihn an, leg Lorbeer-Blätter um die Schüſſel ringsherum und den Aal darauf. Schneide von friſchen Citronen-Schelffen das Weiſe heraus, und denn das Gelbe länglicht, wie ein Kraut, und ſtreue es auf den Aal. Der ſtollichte Hafen, darinnen der Aal geſotten worden, muß fleißig zugedeckt gelaſſen, und nicht offt aufgedeckt werden, damit der Dunſt beyſammen bleibe.

Auf noch andere Art.

Wenn der Aal, wie geſagt, in Stücke zerſchnitten und geädert iſt, ſo leg ihn in eine Schüſſel, gieß einen Wein-Eßig darüber, daß er blau wird, thu ihn hernach mit dem Eßig in eine Pfanne, gieß Waſſer dazu, wirff Salz darein, bedecke ihn oben mit Blättern von Creutz-Salbey, laß ihn alſo gemach ſieden, daß er nicht ſehr aufbricht, und richte ihn denn in eine Schüſſel, ſtreue Peterſilienkraut darüber, und trage ihn, mit einem Serviet bedeckt, zu Tiſch.

Auf noch beſſere Weiſe.

Ziehe den Aal ab, ädere und ſchneide ihn zu Stücken. Leg ihn in eine Pfanne, gieß Waſſer daran: denn nimm ferner ohngefehr ein Viertel-Maas Wein, und ein Achtel-Maas Malvaſier, wie auch Zucker, Zimmet, Muſcatblüh, Saffran,

und ein wenig Pfeffer. Laß den Fiſch einen Sud in dieſer Brüh thun; leg den Aal in eine Schüſſel, und gieß die Brüh darüber.

Ein Aal blau-geſotten.

Ziehe ihn nicht ab, ſondern ſchneide ihn zu Stücken. Nimm mit einem zarten Strohhälmlein das Ruckgrat-Mark fein ganz heraus. Laß in einer Pfanne ein Waſſer aufſieden, und leg darnach den Aal darein, laß ihn aber nicht mehr den etwann zwey oder drey Wäll ungeſaltzen aufthun. Wenn er nun geſotten, ſo ſeyhe ihn ab, und ſetz Eßig in einer Pfanne über das Feuer, ſalze den Eßig wohl, und wenn er aufſiedet, leg den abgeſottenen Aal wieder darein, daß er ſiede, bis er genug hat, und mürb wird. Darnach leg ihn in eine Schüſſel, ſtreue Peterſilienkraut darauf, und trag ihn zu Tiſch: ſetze aber in einer Schüſſel einen Roſen- oder andern ſchönen Eßig dazu.

Ein Aal mit Peterſilien-Wurzeln.

Wenn der Aal zu Stücken gemachet iſt, ſo ſiede ihn in Salz-Waſſer, mit einer Hand-voll Peterſilien-Wurzeln, ſamt dem Grünen, bis die Wurzeln weich werden, gieß die Brüh davon. Nimm die Peterſilien-Wurzeln, ſamt dem Grünen, zerreibe ſie wie ein Mus; weich eine gebähte Semmel in Wein, treib es mit den Peterſilien-Wurzeln und Grünen durch einen engen Seyher.

Schütte es über den Aal, gieß mehr Wein, ein Glas Eßig, und ein wenig Waſſer daran, würze es mit Ingber, Pfeffer, Saffran und Muſcatenblüh, laß vollends einſieden, ſo iſt es recht.

Ein Aal eingemacht.

Ziehe ihm die Haut ab, nimm das Eingeweid und das Aederlein im Ruckgrat heraus, wasche ihn mit Waſſer, darnach mit Wein. Leg ſolchen in einen Keſſel, ſalze ihn, gieß ein Maas ſüſſen oder andern Wein dazu, thu ein gut Theil Zucker, Zimmet, Ingber, Pfeffer, Saffran, Muſcatenblüh daran, laß ihn ohngefehr eine Stunde ſieden, ſo iſt er fertig.

Ein Aal in einer Butterbrüh.

Siede den Aal im Salz-Waſſer. Wenn er geſotten, ſo ſeyhe das Waſſer davon. Gieß eine Erbſen-Brüh daran, laß ihn ziemlich lang ſieden, und thu einen guten Theil Butter dazu, ingleichen auch Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, richte ihn an, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Ein Aal in einer gelben Brüh.

Ziehe dem Aal die Haut ab, zerſchneide ihn in Stücken, ädere und ſiede ihn in Salz-Waſſer. Weñ er geſotten iſt, ſo gieß das Waſſer wieder herab, und hingegen einen guten Wein daran. Reibe auch einen Lebkuchen dazu, thu Ingber, Pfeffer, Zucker

Triſanet darein, und laß ihn ſieden, daß er ein dickes Süpplein gewinne.

Aal gebraten.

Schlag den Aal mit einem Nagel feſt an, faſſe denſelbigen mit gutem Vortheil, in ein Tuch gewickelt, löſe mit einem Meſſer die Haut rings um den Kopff ab. Darnach nimm Salz in beede Hände, und ſtreiffe damit die Haut über den Fiſch. Thu das Eingeweid heraus, mache Stück aus dem Fiſch, und wenn du ihn ädern wilſt, löſe dieſe Stücke alle um und um, bis an den Grat. Alsdenn drehe dieſelbe nacheinander herab, ſo gehet das Aederlein oder Ruckgrat-Mark heraus. Wenn es aber nicht gehen wollte, ſo hilff mit dem vörderſten dünnen Theil von einem Strohhalm, und leg die Stücke in eine Schüſſel. Miſche Salz, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh untereinander, und würze den Aal damit. Kan es ſeyn, und leidet es die Zeit, ſo laß ihn alſo etliche Stunden lang in dem Salz und Gewürz liegen. Binde ihn hernach in Lorbeer-Blätter und Roßmarin-Sträußlein ein, oder in Ermangelung der Lorbeer-Blätter, in breiten Salbey. Stecke ſie hierauf überzwerch an einen Spieß, und drehe denſelben anfänglich gar gemach bey dem Feuer herum, daß der Aal nicht fallend werde. Begieß ihn nur eineinigmal mit Butter oder Oel, denn er träufft ſich alsdenn ſchon ſelbſt mit ſeiner

eigenen Fettigkeit. Laß ihn alſo braten, biß er ſchön gelb wird. Zuletzt kan er noch einmahl mit Butter überſtrichen und ein- und andermahl herum gebraten werden, daß er wie güſtig oder ſchäumend wird. Leg in eine Schüſſel rings herum Lorbeer-Blätter und in die Mitte eine mit einem Lorbeer-Zweig beſteckte Citrone, alsdenn die gebratene Aal-Stücke auf beſagte Blätter, und zwiſchen dieſelbige abwechſelsweiß die Viertel von zerſchnittenen Citronen.

Ein Aal gebraten mit einer Brüh.

Wenn der Aal abgezogen, das Aederlein aus dem Ruckgrad genommen und ſauber gewaſchen iſt, ſo brät man ihn ganz oder in Stücken, an einem Spieß: beſprengt ihn mit Salz und Gewürz, und machet folgende Brüh: Nimm ein gut Theil brauner Butter, röſte zwey Löffel voll ſchön Mehl darein, gieß ein Glas Wein und ein wenig Eßig, Zucker und Weinbeer dazu, ſo du willt, würze es mit Pfeffer, Ingber, Zimmet und Saffran, laß es mit einander ſieden, gieß es über oder unter den Aal.

Aal gebachen.

Man ſoll den abgezogenen Aal im Salz-Waſſer abſieden, bis es weich iſt, denn im Mehl umkehren, im Schmalz oder Oel bachen. In einer Schüſſel mit Lorbeer-Blättern auf vorbeſagte Art zieren, und ſauere Pomeranzen oder Ci-

Citronen in vier Theil zerſchnitten, dazwiſchen legen.

Einen Aal gefüllt zu machen.

Schneide denſelbigen, nachdeme er abgezogen worden, in Stücke, waſche ihn mit Eßig aus, laß ihn aber zuvor ein wenig darinnen liegen, darnach lege die Stück auf ein ſauber Bret und laß ſie trucknen. Stoſſe welſche Nüß und Mandelkern wohl unter einander, hacke Majoran oder andere gute Kräuter, menge es darunter. Laß eine Butter warm werden und thu einen Löffel voll daran, daß es beyſammen bleibt. Ingleichen Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh, fülle den Aal damit, da zuvor das Eingeweid geweſen iſt. Stecke ihn alsdenn an einen Spieß, brate und begieß ihn mit Schmalz, beſtreue ihn mit Mehl, und das thu ohngefehr dreymahl. Wenn er nun fein braun gebraten, ſo richte ihn an, drucke von drey oder vier Pomeranzen den Safft darüber, ſo iſt er gut.

Ein Aal auf Franzöſiſche Art gekocht.

Man ſchneidet ihn auf dem Rucken auf, denn kochet man Reis im Waſſer, biß er weich, thut darunter Salz, kleine Roſin, Salbey, Majoran und Pfeffer, ſtreuet es in den Aal, wickelt ihn rund zuſammen, ſetzet ihn in die Pfanne, gieſſet das Waſſer vom Reiß, oder friſch Waſſer, darüber, thut ein Stück Butter, Ingber, Pfef-

ſer, Muſcatenblüh, Weinbeer und Saffran darein, ſetzt es auf die Kohlen und laſſet es gar kochen.

Einen Aal auf beſondere Art zuzurichten.

Ziehe dem Aal die Haut nicht ab, ſondern brühe ihn nur alſo ganz mit heiſſem Waſſer, damit das Schlieferichte davon komme, ſchneide ihm hernach den Kopf und Schwanz ab, eröffne ihm den Bauch von oben an, biß unten aus, und zwar wohl tief, biß in die Haut des Ruckens, damit du den Grat völlig heraus löſen kanſt, ſchlag ihn denn mit einem breiten Holz, daß er platt und breitlicht werde, beſtreue ihn mit Salz, Pfeffer, Muſcatblüh und Cardamomen, wie auch klein-gehackten Peterſilien, Salben und Lorbeer-Blättern. Nach dieſem rolle oder wickle ihn bey dem Schwanz auf, biß auf die Mitte, und denn vom Kopf, biß wieder auf die andere Helffte, daß beede Theile an einander ſtoſſen. Binde ſolche mit einem Bindfaden veſt zuſammen, leg ihn in einen Hafen, und ſied ihn in Eßig, Wein und Waſſer, jedes gleich viel. Laß zugleich etliche Lorbeer-Blätter ein wenig gröblicht-zerſtoſſenen Pfeffer, und eine oder zwey Muſcatenblumen damit aufſieden, biß er etwas weichlicht anzugreifen. Nimm denn dieſen zuſammgerollten Aal aus der Brüh heraus, leg ihn auf einen löcherichten Teller, daß er wohl abtropfe. Wenn er

denn

denn trocken und erkaltet, ſo löſe den Bindfaden ab, und ſchneid ihn zu Scheiben, die du zierlich in eine Schüſſel ſchlichten und mit Blumen auszieren kanſt.

Einen Aal zu mariniren.

Streiffe dem Aal die Haut ab, ſchneide ihn zu Stücken eines Fingers lang, ſalze und würze ihn mit Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen, bind ihn in Roſmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter ein, leg ihn auf den Roſt, und laß ihn braten, ſchlichte ihn in ein Zucker-Glas oder Tiegel. Nimm alsdenn guten Wein-Eßig, ſo viel als nöthig, laß ihn mit Muſcatenblüh Gewürz-Negelein, Pfeffer, Roſmarin oder Lorbeer-Blätter ſieden und erkalten. Gieß ihn über den eingeſchlichteten Aal, und verbinde das Glas oder den Tiegel auf das beſte.

Andere marinirte Aale.

Wenn ſie zu länglichen Stücken geſchnitten ſind, ſo marinirt ſie in dem Safft unzeitiger Trauben, Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronen-Safft. Zwo Stunden ſind ſchon genug um ihnen den Geſchmack von der Marinade zu geben.

Wenn ſolches geſchehen, ſo beſtreuet ſie mit Mehl, oder dunket ſie in einen dünn angemachten Teig von Eyern und Mehl, und backet ſie ſo dann in der Butter.

Aal à la Matelote.

Schneidet die Aalen in Stücken, nachdem ihr ſie abgezogen, paßiret ſie braun mit ein wenig Mehl, oder Fiſchbrühe, oder klaren Erbſenbrühe, Championen, einem Bündgen feiner Kräuter, kleinen Zwiebeln und gehackten Peterſilien, Salz, Pfeffer; laſſet alles zuſammen kochen, thut zuletzt ein Glas Wein daran.

Aal-Ruppen in einer Caſſerole.

Putzet Aal-Ruppen, im heiſſen Waſſer von ihrem Schleim, thut ſie in eine Caſſerole, und paßiret ſie in der friſchen Butter weiß, mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, gehackten Peterſilien, Championen und Morcheln. Laſſet alles zuſammen kochen in der Fiſchbrühe oder in der klaren Erbſenbrühe. Wenn eure Aal-Ruppen gekocht ſind, ſo thut ein weiſſes Coulis daran, die Soſe zu verdicken.

Auſtern zuzurichten.

Erſtlich reibe die Auſtern von auſſen ſauber ab, ſtich oder löſe mit einem Meſſer die Schaalen oder Muſchel von einander, ſieh aber wol zu, daß die Brüh nicht heraus laufe. Hierauf löſe mit einem Meſſer die Auſtern in der Schaale ganz heraus, reiß das Häutigte, ſamt dem harten Bützlein ab, und leg die Auſtern in den tiefſten Theil der Muſchel-Schaalen, und ſo ſelbige inwendig etwas unſauber wäre, ſo wiſche ſie mit ei-

einem reinem Tüchlein aus, und leg die Auſtern, zuſamt der Brüh wieder in die Muſchel: pfeffere ſie und gieß ein wenig gutes Oel oder Butter darauf. Alsdenn ſetz der Auſtern, ſo viel man will, zuſamt der Muſchel auf einen Roſt, und laß denſelbigen auf einer ſtarken Glut ſo lang ſtehen, biß die Auſtern anfangen zu ſieden oder zu prazeln. Denn wende ſie in der Muſchel-Schaale einmahl um, heb ſie geſchwinde vom Roſt, ſetze ſie zuſamt den Muſcheln auf einen zinnern Teller, und trag ſie alſo geſchwind zu Tiſch, damit ſie nicht kalt werden.

Auſtern au Bon-Homme.

Blanſchieret ſie in warmen Waſſer, macht Butter braun, röſtet einen Löffel voll Mehl darinnen, paßirt die Auſtern hierinnen braun.

Thut hernach Peterſilien und kleine Zwiebeln recht fein, gehackt mit dem gewöhnlichen Gewürz und einem Glaß Wein dazu. Laſſet alles ſachte kochen. Legt Citronen-Scheiben oder gebackene Brodt-Rinden um den Rand der Schüſſel.

Oder nehmet die Auſtern und nachdem ihr ſie blanſchiret, ſo paßiret ſie in der Caſſerole, mit gewürffelt-geſchnittenen Zwiebeln, friſcher Butter, Capern und Gewürz.

Auſtern zu röſten.

Nimm ſchöne Auſtern, waſche und trockne ſie mit einem Tuch wieder ab, röſte ſie denn in Butter. Nimm drey oder vier Eyerdottern wohl gequerlt, gieß ſie mit ein wenig Wein und friſcher Butter darüber, ſchwenke ſie jähling um. Denn richte ſie an, und ſtreue Muſcatenblumen darüber.

Auſtern zu bachen.

Nimm friſche Auſtern aus den Schaalen, mach ſie rein, wirff ſie in kalten Wein, ſchütte ſie in einen Seyher, laß verträufen. Wälze ſie ſo denn im Grieß, nimm halb geſalzene Butter und halb Schmalz, laß heiß werden, leg die Auſtern darein, bache ſie fein gelblicht, richte ſie an, und drücke Citronen-Safft darauf.

Auſtern, ſo in Fäßlein verführet werden, zuzurichten.

Nimm dieſelbigen aus den Fäßlein, willt du ſie alle auf einmahl zurichten, ſo ſchütte ſie zuſammt der Brüh in eine Schüſſel: willt du aber etliche davon, biß auf eine andere Zeit aufbehalten, ſo laß die übrigen im Fäßlein in der Brüh liegen, und nimm allein ſo viel derſelben, als dir beliebt. Es haben aber die Auſtern auf der einen Seite ein rundes zähes Blätlein, welches man mit den Fingern leichtlich fühlet, daſſelbige ſchneide von den Auſtern ab, und wirff es weg. Wenn

ſie

ſie nun alle abgeſchnitten ſind, ſo lege ſie in eine Schüſſel, gieß Wein daran, und laß ſie alſo eine Weile ſtehen, damit der Wein das Salz heraus ziehe. Denn waſche die Auſtern darinnen ab, und leg ſie hernach in eine Schüſſel, gieß Wein und ein gutes Oel daran. Wenn es vonnöthen iſt, ſtreue ein klein wenig Pfeffer darein. Setze ſie, zuſamt der Schüſſel, auf eine Kohlen, laß ſie aufſieden, wende die Auſtern etlichemal um, bis ſie durch und durch heiß ſeynd, drucke Citronen-Safft darein, ſtreu dergleichen klein- und würflicht-geſchnittene Schelfen darauf, trag ſie denn geſchwind auf, daß ſie alſo wohl heiß geeſſen werden.

Auf eine andere Art.

Wenn die Auſtern noch recht ſchön friſch und nicht gar ſehr geſalzen ſind, ſo thu ſie, zuſamt ein wenig Brüh, aus dem Fäßlein in eine Schüſſel, ſtreu halb-geſtoſſenen Pfeffer darauf, gieß ein klein wenig Wein daran, thu Baumöl oder Butter dazu, und laß ſie alſo aufſieden. Hernach drucke Citronen-Safft darein, ſtreue dergleichen klein- und würflicht geſchnittene Schelffen, wie anch, nach Belieben, etwas von Muſcatenblüh darauf, und trage ſie zu Tiſch.

Auſtern friſch ſehr gut und ſchmackhafftig zu braten.

Nimm von den friſchen Auſtern, ſo noch in den Schalen ſind, mache ſie ſauber, gieß das Waſ-

ſer

ſer auf einen Teller, ſchneide die Auſtern loß von der Schalen, und ſetze dieſe auf den Roſt, eine Schalen neben die andere, ſtreue Gewürz und geriebene Semmeln darüber, wie auch geſtoſſene Muſcatenblüh, Pfeffer und Salz. Mache ſo viel Butter braun, als du willſt, und ſetze den Roſt, ſamt den Schalen, auf das Kohl-Feuer. Gieß alle dieſe Auſtern-Schalen voll von dieſer braunen Butter, und laß ſie braten. Mach alsdenn ein eiſern Blech heiß, thu Kohlen oben darauf, halte ſie über die Auſtern, daß ſie eine gute Farbe bekommen. Nimm alsdenn das Waſſer von den Auſtern, vermiſch es mit gutem Wein, und gieß allezeit etwas mit einem Löffel über die Auſtern her, laß ſie noch ein wenig auf dem Feuer ſtehen, ſtreue geriebene Semmeln darüber, und richte ſie auf eine Schüſſel an, lege ganze Citronen dabey, und iß ſie mit Citronen-Safft.

Auſtern von Krebſen.

Mache die Krebſe lebendig auf, nimm die Schwänze heraus, thu vornen das Bittere und die Adern davon, darnach ſalze und pfeffere ſie ein wenig, leg ſie in Auſter-Schalen, oder in kleine Tiegelein, thu Butter dazu, ſetze ſie auf einen Roſt über die Kohlen, und laß ſelbige eine Weile ſieden, bis ſie braun werden wollen, wende in-

zwiſchen

zwiſchen dieſelbige offt mit einem Meſſer um, daß ſie ſich nicht anlegen, drucke nachmals Citronen darein, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Auſtern von Fiſch-Milch, abſonderlich von einem Karpfen.

Siede die Fiſch-Milch in Wein-Eßig ab, ſalze ſie ein wenig, ſchneide ſie hernach zu kleinen Stücklein, legs in die Auſter-Schalen, pfeffers und gieß Baumöl darüber, laß ſie auf einem Roſt bratzeln oder ſieden, drucke Citronen-Saft darein, ſtreue auch klein-geſchnittene dergleichen Schelfen darauf, und trage ſie zu Tiſch.

Marinirte Auſtern.

Nehmet recht friſche Auſtern, marinirt ſie in den Saft unzeitiger Trauben, Salz, Pfeffer, Negelein, kleinen Zwiebeln and Citronen-Saft. Laſſet ſie anderthalb Stunden in der Marinade, damit ſie den Geſchmack davon an ſich nehmen. Alsdenn überſtreuet ſie mit Mehl, oder tuncket ſie in einen dünnen Teig von Mehl und Eyern, bachet ſie in der Butter, und legt gebachene Peterſilien um den Rand der Schüſſel.

Barben zu ſieden.

Mache die Barben am Rucken auf, thu das Eingeweid davon, und zerſchneide den Fiſch in vier Stücke,

Stücke, hernach waſche ihn aus friſchem Waſſer. Setze einen Wein-Eßig in einer Pfanne oder Keſſel übers Feuer, laß ihn aber nicht ſieden, ſondern nur laulicht werden, denn ſonſten gehen die Schuppen alle vom Fiſch ab, ſalze ihn, und lege die Fiſche darein, wirff auch oben darauf ein wenig Salz, und laß ſie ſieden. Wenn ſie bald genug haben, ſo ſchrecke es mit Wein oder Wein-Eßig ab; wenn du aber ſieheſt, daß ſich die Gräte löſen, ſo ſeyhe die Brüh davon, thu ein klein wenig von dem Eßig aus der Pfannen in die Schüſſel, leg die Fiſche darein, beſtreue ſie mit Peterſilienkraut, decks mit einem Serviet zu, und trag es zu Tiſch. Setze aber einen Roſen- oder andern Eßig dazu, und ſo es dir beliebt, kanſt du den Eßig auch ein wenig mit Triſanet vermiſchen.

Auf eine andere Art.

Wenn die Barben aufgemachet, und das Eingeweid heraus genommen worden, ſo ſiede ſie in halb Wein und Waſſer, ſo wohl geſalzen; nimm ihn hernach aus der Pfanne, zieh ihm die Haut und Schuppen ab, leg ihn wieder in die Pfanne, gieß ein gut Theil friſche Butter und Wein daran, wie auch Ingber, Zimmet und Muſcatenblüh, laß ihn in dieſer Brüh gemach dämpfen, ſo iſt es treflich gut.

Barben à l'étuvée.

Kochet ſie in einer Caßerole mit Wein, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, und friſcher Butter, bis die Soſe genug eingeſotten iſt, und machet ſie dicklich mit einem Löffel-voll geröſten Mehl.

Oder laſſet die Barben ohne Butter kochen, richtet ſie an, und ſchüttet ein Ragut darüber von Championen, Trüffeln, Mörcheln und Artiſchocken-Böden, alles mit Salz und Pfeffer wohl gewürzt, und mit friſcher Butter und einer klaren Erbſenbrühe in der Caßerole gekocht.

Barben in der kurzen Brühe.

Wann euer Barbe noch ganz und ſchön groß iſt, ſo thut ihn ohngeſchupt in eine Schüſſel, ſchüttet darüber ſiedend-heiſen Wein-Eßig mit Salz gewürzet. Siedet ihn hernach mit dem Safft unreifer Trauben, oder mit Wein, Salz Pfeffer, Negelein, Muſcatnuß, Lorbeerblättern, Zwiebel, grüner Citronen- und dürrer Pomeranzen: Wenn alles bey ſtarcken Feuer ſieden wird, ſo thut den Barben hinein, laſſet ihn ſieden, bis die Brühe genug eingekocht iſt.

Gebratene Barben.

Wenn ſie von mittelmäßiger Gröſſe ſind, ſo ſchuppet ſie ſauber ab, und nehmet ſie aus, machet Queer-Schnitte darein, beſtreichet ſie mit Butter und geſtoſenem Salz, und thut ſie hernach

auf den Roſt. Wenn ſie gebraten ſind, ſo machet eine Soſe daran mit Sardellen, welche ihr mit etwas Mehl durch ein Sieb ſchlaget, thut blanſchirte Auſtern daran, die in der Soſe mürb worden.

Oder machet eine weiſe Soſe mit Butter, ſo in der Caſſerole paßirt, Salz, Pfeffer, zwo Sardellen, ausgekernten Oliven und Rocambolen.

Barben oder andere Fiſche abzuſieden, daß ſie lang gut bleiben.

Nimm die Barben oder andere Fiſche aus, waſche ſie rein, mache ſie mit einem Eßig blau, ſiede ſie in halb Waſſer und halb Eßig, wenn es recht geſalzen iſt, ab, laß ſie in der Brüh kalt werden. Alsdenn nimm ein vergläßtes Gefäs, leg ein gut Theil Peterſilienkraut darzu, gieß die lautere Brüh, und noch eine Maas Eßig darüber, ſetze es in einen Keller, oder andern friſchen Ort, ſo bleiben ſie lang gut. Wenn man ſie denn ſpeiſen will, ſo richte ſie an, ſtreue klein-geſchnittene Peterſilien darüber, und gieß Eßig daran.

Blateiſe oder Halbfiſche zu wäſſern.

Wirff Aſchen in ein Geſchirr, ſchütte ein ſiedendes Waſſer darüber, laß es ſtehen, ſo fällt der Aſchen zu Boden. Gieß das Lautere davon ab in ein ander Geſchirr. Sollte es aber gar zu

herb

herb ſeyn, ſo ſchütte noch ein wenig Waſſer dazu, leg die Blateis hinein, und laß ſie über Nacht darinnen liegen. Des andern Tages gieß dieſes herbe Waſſer wieder herab, und ein anderes friſches Röhren-Waſſer daran, laß ſie vier bis ſechs Tage wäſſern, nachdem die Zeit iſt. Denn im Winter müſſen ſie allezeit länger wäſſern, als im Sommer. Doch muß man alle Tage das Waſſer ab- und wieder ein friſches darüber gieſen.

Blateiſe im Kümmel zu kochen.

Wenn die Blateiſe gewäſſert und gewaſchen worden, ſo ſchneid die Floſſen herab, und die Fiſche überzwerch entzwey; laß ſie denn im Waſſer ſieden, und wirff ganz zuletzt ein wenig Salz darzu. Wenn ſie denn weich ſind, ſo ſeyhe das Waſſer davon herunter; gräte die Fiſche aus, gieß eine Fleiſchbrüh daran, brenn ein klein wenig Mehl darüber, wirff Kümmel und Ingber dazu, und laß ſie alſo noch ferner aufwallen. Wenn ſie denn fertig, ſo lege ſie in eine Schüſſel, brenn oben ein heiſſes Schmalz darauf, und beſtreue ſie mit Ingber.

Blateis in einer Erbſenbrüh.

Dieſe müſſen vornehmlich gewäſſert, gewaſchen, im Waſſer abgeſotten, und entgrätet ſeyn, denn gieſet man die bey dem Hecht beſchriebene Erbſenbrüh darüber, würzet ſie mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, und läſſet es,

mit einem guten Theil Butter, noch einmal ſieden.

Blateiſe in friſchen oder ſogenannten Kief-Erbſen.

Wenn dieſelbigen gewäſſert ſind, ſo ſchneide ſie überzwerch voneinander, waſche ſie, ſchneide die Floſſen herab, laß ein Waſſer in einem ſtollichten Hafen ſiedend werden, leg die Fiſch darein, und laß ſie ſieden, wirff ein wenig Salz hinein. Wenn ſie nun geſotten, weich und milde ſind, ſo ſeyhe das Waſſer davon herab, lege die Blateiſe auf einen ſaubern Teller oder Schüſſel, und löſe die Gräte alle davon. Man muß aber ſubtil mit ihnen umgehen, daß die Stücke, ſo viel möglich, ganz bleiben, und nicht zerfallen. Indeſſen nimm friſche Erbſen, laſſe ſie in einer Fleiſchbrüh ein wenig ſieden, aber nicht gar weich werden. Thu nur gar ein wenig im Schmalz ganz hell-eingebrenntes Mehl darein, wie auch Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh. Lege alsdenn die entgrätete Blateiſe wieder in die Pfanne oder Hafen, gieß die Erbſen, zuſamt der Brüh, daran, und laß es mit einem guten Stück Butter ſieden, daß eine dicke Brüh daraus werde. Richte denn die Fiſch in eine Schüſſel, und die Erbſen oben darauf, und beſtreue ſie mit Muſcatenblüh.

Blateiſe in Peterſilien-Wurzeln.

Schabe Peterſilien-Wurzeln, ſiede ſie in einer guten Fleiſchbrüh, brenne oder röſte ein wenig

nig Mehl darein, würze ſie mit Ingber, Pfeffer und Muſcatblüh. Wenn denn die Fiſche zubereitet und im Waſſer abgeſotten worden, ſo ſeyhe ſelbiges wieder davon ab, und gieß die jetztgemeldte Brüh darüber, laß ſie zuſamt einem Stück Butter eine Weile ſieden, daß eine dicke Brüh daraus werde. Richte ſie hernach an, und leg Peterſilien-Wurzel oben darauf.

Blateiſe im Peterſilien-Kraut.

Wenn ſelbige gewäſſert und behöriger maſſen zubereitet worden, ſo ſiede ſie im Waſſer ab, löß die Gräte davon aus. Waſche und klaube indeſſen Peterſilien-Kraut, hacke es klein, laß in einem Pfännlein ein Schmalz heiß werden, und röſte das gehackte Kraut mit ein wenig Mehl darinnen. Gieß Fleiſchbrüh daran, ſtreu Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatnuß darein und laß es alſo mit einander ſieden. Leg denn die ausgegrätete Fiſche wiederum in eine Pfanne, gieß die zuſammgemachte Peterſilienbrüh darüber, laß ſie mit einem guten Stück Butter ſieden, richte ſie denn an, und beſtreue ſie mit Muſcatblüh.

Blateiſe in einer Pohlniſchen Brühe.

Die Fiſche müſſen zubereitet und im Waſſer abgeſotten ſeyn, gleichwie die vorige. Wenn ſie denn mild und weich ſind, ſo ſeyhet man das Waſſer ganz herab. Indeſſen werden ein oder zwey Limonien und eben ſo viel Zwiebeln, aber jedes

beſonders gehacket und die Zwiebeln wohl weich im Schmalz geröſtet. Hierauf gieſet man einen guten Theil Fiſchbrüh daran, thut die gehackte Limonien, wie auch Jngber, Pfeffer, Muſcatblüh, Cardamomen, und ein wenig Saffran darein, gieſet etwas Eßig zu, und läſſet es alſo mit einander ſieden. Denn werden die geſottene Fiſche, wenn das Waſſer zuvor abgeſeyhet worden, in eine Schüſſel geleget, dieſe Brüh darüber gegoſſen und auf eine Kohlen geſtellt, damit es alles in der Schüſſel noch einmahl ſiede.

Blateiſe auf Holländiſche Art zuzurichten.

Siede ſie im linden Salzwaſſer ab, löſe die Gräte auf das fleiſigſte heraus, lege die Fiſch auf eine Schüſſel, überbrenne ſie mit heiſſer Butter, und leg friſche Butter darüber. Salze ſie, thu Pfeffer und Muſcatenblüh daran, laß ſie auf einer Glutpfanne aufwallen und beſtreue ſie mit grün- gehackten und im Butter geröſteten Peterſilien- Kraut.

Blateiſe gefüllet.

Nimm einen gewäſſerten Blateis, welcher aber zweyhäutig ſeyn muß, denſelben reinige ſauber aus und greif oben bey den Floſſen hinein, biß an den Schwanz. Denn mache folgende Füll an: Nimm gehackt Peterſilien- Kraut, röſte ſolches ein wenig im Schmalz, reib Semmelmehl, rühre das geröſtete Kraut darunter, ſchlag ein oder

zwey Eyer daran, ſtreue Jngber, Pfeffer und ein wenig Saffran und Muſcatblüh darein, und fülle denn dieſelbige in den Fiſch auf beeden Seiten. Indeſſen mach eine Erbſenbrüh zuſamt ein wenig Fleiſchbrüh in einem ſtollichten Hafen ſiedend. Leg die Fiſche darein, laß ſie ſieden, würze ſelbige mit Jngber, Pfeffer und Muſcatnuß. Zuletzt thu ein Stück geſalzener oder anderer Butter darein, damit es eine dicklichte Brüh bekomme. Richte ſie denn an und trage ſie zu Tiſch.

Braſſe mit Ragut.

Schuppet ihn ab, nehmet ihn aus und machet Queer-Schnitte daran, beſtreichet ihn mit geſchmalzener Butter, und ſtreuet ein wenig Salz darauf, leget ihn ſo dann auf den Roſt und bratet ihn.

Wenn er gebraten iſt, ſo machet ein kleines Ragut von Championen, friſcher Butter, Peterſilien, Salz, Pfeffer und gehackten kleinen Zwiebeln, paßiret alles in der Caſſerole, thut den Braſſen hinein, laſſet ihn darinnen zwey oder drey Wall thun, thut in die Soſe geröſt Mehl oder ein Coulis von Fiſchen, ſelbige dicklich zu machen. Man kan ihn auch mit einer bloſen Butterbrüh auftragen.

Brexen zu ſieden.

Mache ſelbige am Bauche auf, nimm das Eingeweide heraus, waſche ſie ſauber, ſiede ſie, ent-

weder im Salzwaſſer, oder in Wein und Eßig. Wenn ſie genug geſotten, lege ſie in eine Schüſſel, beſtreue ſie mit Peterſilien-Kraut, trag ſie zu Tiſch und ſetze Roſen- oder andern Eßig dazu.

Brexen zu braten.

Dieſe werden erſtlich aufgemacht, denn wasche ſalze und würze ſie. Leg ſie hernach in eine Fiſchreiſten, begieſe ſie mit heiſſem Schmalz und laß ſie alſo braten. Oder: ſchneide auf beeden Seiten überzwerch etlichemahl mit einem Meſſer ſubtile kleine Schnittlein hinein: würze ſie auch auswendig wohl, und beſtecke die Schnittlein unter ſich hin mit kleinen Roſmarin-Sträußlein. Beſtreich einen Roſt mit Butter, lege die Brexen oben darauf, und laß ſie alſo gemach abbraten. Du muſt ſie aber, vermittelſt eines Pinſels, offt mit Oel oder Butter beſtreichen, biß ſie ſchön ausgebraten ſind. Alsdenn werden ſie in eine Schüſſel geleget und zum Salat aufgetragen. Uber dem Eſſen kan man nach Belieben von Citronen den Safft darauf drucken.

Brexen gefüllt zu braten.

Wenn die Brexen beſagter maſſen aufgemachet ſind, ſo waſche das Eingeweid ſauber mit Wein aus, hacke es, zuſamt dem Rogen, durcheinander, wie auch Peterſilien-Kraut und Salbey. So es beliebt, kan man ein wenig Chalotten dazu nehmen. Schlag ein Ey daran,

wür

würz es mit Ingber, Pfeffer und Salz, vermiſche es alles durch einander, füll es in den Bauch des Fiſches, näh ihn darnach zu, ſetze ihn in die Reiſte, daß er brate, unterlaß aber nicht den Fiſch offt mit Butter oder Oel, worinnen er nemlich gebraten wird, zu übergieſen oder zu beſtreichen.

Butten in der Caſſerole.

Putzet die Butten ſauber, paßiret ſie in der Caſſerole weiß, thut daran ein wenig weiſſen Wein, Championen, Salz, Pfeffer, ein Bündgen feiner Kräuter. Laſſet alles wohl zuſammen kochen.

Marinirte Butten.

Siehe die andern Fiſche, die alſo zugerichtet ſind, und richtet euch darnach. Traget ſie alſo zum Bey-Gericht auf. Und wenn ihr ein Vor-Gericht daraus machen wollet, ſo thut ehe ihr ſie anrichtet, ein Ragut von Championen darunter.

Cabeljau zu ſieden.

Man ſiedet ihn eine Stunde fein langſam mit Salzwaſſer ab, und wenn das Waſſer abgegoſſen, ſo giebt man klare Butter darüber, beſtreuet ihn mit Peterſilien und giebt Senff dazu.

Cabeljau zu ſtoven.

Man leget die Stücke in eine Schüſſel mit etwas Waſſer, und beſtreuet ſie mit Pfeffer, ganzen Muſcatblüh, Salz und ein wenig geſtoſſe-

nen Zwieback: auch thut man ein gut Theil Butter dazu, und giebt ihm ein oder ein und eine halbe Stund unten und oben Feuer. Wenn er gar, ſo legt man eine Citrone in Scheiben geſchnitten, darüber, drücket auch den Safft davon darauf, ſo iſt es gut. Auf dieſe Art richtet man auch den Schellfiſch zu.

Gefülltes Cabeljau.

Nehmet den Schwanz von einem Cabeljau, ſchuppet ihn, und ziehet ihm die Haut gänzlich ab, hebet hernach etwas Fleiſch von dem Cabeljau in die Höhe, und thut an die Stelle eine gute Fülle, die ihr von Karpfen und Aal-Fleiſch, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer, einigen Championen, alles klein gehackt, zuſammen machet. Ziehet die Haut wieder darüber, thut ihn hernach in eine Torten-Pfanne, und backet ihn im Backofen, biß er eine ſchöne Farbe bekommen. Traget ihn ſo dann zum Vor-Gericht auf.

Oder man kan auch, wenn man will, den Cabeljau auf tragen mit einem Ragut von Championen, Morcheln und Trüffeln, alles in der Caſſerole paßiret und wohl gewürzet.

Vom Cabeljau den Schwanz an einem Spieß zu braten.

Schuppe und ſpicke ihn mit Sardellen und dünnen Streifen Hering ganz voll, laß ihn am Spieß gar braten: im Braten aber muß er mit

Butter beträufft werden. Alsdenn nimm die Butter aus der Pfanne, thu etliche Sardellen und etliche Schnitte Heringe dazu und etwas Citronen-Safft. Laß es durchbraten und gieb es darüber.

Eine Cervelate von Fiſchen.

Von dem geſalzenen Lachs, Pöckelheringen, Schleyen und andern ausgegräteten Fiſchen, machet man ein Gepreßtes, welches man bildet, entweder in Geſtalt der Ochſen-Zungen, oder anderer Manier, oder wie Cervelate-Würſt, ſolchergeſtalt: Wenn man alles klein gehackt, und Gewürz darunter gethan, ſo windet man es in ein weiſſes Leinen Tuch, und bildet es, wie man will, bindet es umher mit Bindfaden, daß es in ſeiner Form feſt bleibe, hernach ſiedet man es mit Zwiebeln in rothem Wein. Wenn es gar, läſſet man es in ſeiner Brüh erkalten, ziehet es auf, thut die Leinwand davon, leget es in die Schüſſel, belegt es mit Blumen und Lorbeerblättern. Die kleinen Sauciſſgen, ſo man von dieſem Gehackten machet, müſſen in Scheiben geſchnitten, und als ein kleiner Berg auf einen Teller geleget werden. Man kan auch ſolche um einen Salat legen.

Cervelate-Würſt von Lachs.

Der Lachs wird gewäſſert, oder, wenn er nicht ſtark geſalzen iſt, nur heraus gewaſchen, alsdenn klein gehackt, Citronen-Schaalen würflicht darunter geſchnitten, wie auch von dem Mark

darein gedruckt, nach Belieben, Cardamomen, Muſcatblüh, Pfeffer, klein-geſchnittener Thymian, oder gehackt Peterſilienkraut darunter gemiſcht, das Gehäck mit Wein angefeuchtet, ein ſchweinen Netz zuſamm genehet, daß es die Form wie eine Cervelate-Wurſt bekommet. Denn fülle das Gehäck hinein, binde die Wurſt oben und unten zu, thu ſie in einen Hafen, gieß Wein, auch, nach Belieben, den Wein mit gemeinen- oder mit Roſen- oer Holbeer-Eßig vermiſchet, hinein, und laß es ſieden. Wenn man nun meynet, daß es genug geſotten, ſo nimms vom Feuer, laß ſie in der Brüh erkalten, trag ſie alſo ganz oder Plätzweiß zerſchnitten auf, und belege ſie mit Lorbeer-Blättern.

Erlitzen zu ſieden.

Waſche und durchklaube ſie ſauber, oder galle ſie aus: Denn ſiede oder bache ſie.

Forellen blau-geſotten.

Mache ſie am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, und waſche ſie; ſetze denn eine Pfanne mit Wein-Eßig über das Feuer, wirff zu einem jeden Pfund Fiſch eine Hand-voll Salz, und wenn er zu ſieden anfangen will, ſo leg die Fiſche darein, ſamt Lorbeer-Blätlein und einer Zwiebel mit Negelein beſteckt. Laß ſieden, verſäume ſie, und verſuchs, ob ſie recht im Salz ſind, denn das Salz muß ein wenig vorſchlagen. Wenn ſie

ſie bald fertig ſind, ſo gieß ein Glas, mit halb Wein und halb Eßig angefüllet, darüber, und ſchröck ſie alſo ab. Laß ſie noch einmal aufſieden, ſo werden ſie ſchön blau. Leg alsdenn die Fiſch auf eine zinnerne Blatte in die Schüſſel, und ringsherum einen Kranz von Peterſilienkraut; ſetze in die Mitte der Fiſche ein Schüſſelein mit Roſen- Violen- oder andern Eßig, ſtreue Peterſilienkraut darauf, decke die Schüſſel mit einem Serviet zu, und trag ſie zu Tiſch.

Forellen mit einer Citronen-Brüh.

Nimm Citronen, marke dieſelbe aus, ſetz das Mark auf eine Glut-Pfanne und zuckers nach Belieben. Laß beedes zuſammen aufſieden. Richt es über blau-geſottene Forellen, und ſtreue klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf eine andere Art, mit Eyer-Dottern.

Laß in einem Häfelein einen Wein ſiedend werden, gieß ein klein wenig Wein-Eßig darzu. Würz ihn mit Cardamomen, Muſcatblüh, Muſcatnuß und ein wenig Pfeffer. Druck ein gut Theil Citronen-Safft darein, daß die Citrone vorſchlage. Zuletzt thu kleine länglicht- oder würfflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darein, und ein Stück Butter. Indeſſen zerklopffe zwey oder drey Eyer-Dottern, und rühre ſie mit der ſieden-

den zuſamm-gemachten Brüh geſchwind an, die auf obbeſchriebene Art blau-geſottene Fiſche aber leget, wenn ſie zuvor wohl abgeſeyhet ſind, in eine Schüſſel, und gieſet die Brüh neben hinein, daß die Fiſche fein blau bleiben, ſtreuet auch klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Forellen oder Hechte in einer Auſtern-Brüh.

Wenn die Fiſche, auf die theils ſchon beſchriebene, theils bald zu beſchreibende Art, abgeſotten worden, ſo nimm Auſtern in Schaalen, reiſſe ſie auf, thu das inwendige Waſſer in ein Häfelein, wirff etliche ganze Auſtern darzu, und klopffe die Schalen inwendig wohl, ſo ſollen ſie mehr dergleichen Waſſer und Safft von ſich geben. Gieß ein wenig ſüſſen oder andern Wein dazu, würze es mit Cardamomen, Muſcatenblüh und Pfeffer, und drucke zimlich viel Citronen-Safft darein. Nimmt man aber keinen ſüſſen, ſondern nur andern gemeinen Wein, ſo muß man es ein klein wenig zuckern, doch nicht zu viel, damit die Säure von der Citronen vorſchlage. Laß es alſo zuſammen aufſieden, und thu zuletzt würflicht- und klein-geſchnittene Citronen-Schelffen darein.

Forellen oder Perſching grün zu ſieden.

Reiß ſie am Rucken auf, nimm ſie aus, allein einen Perſching laß den Rogen, waſche ſie

aus

aus Waſſer; ſiede ſie in weiſen Wein, oder halb Waſſer, halb Wein. Wenn es faſt halb eingeſotten iſt, ſo röſte geſchnittene Zwiebeln in heiſſen Schmalz, thu die Brüh zum Theil davon, ſchütte die Zwiebeln, auch ein wenig Pfeffer, Ingber, Zucker oder Honig, daran, und laß es miteinander aufſieden. Wenn ſie alſo zugerichtet ſind, richte ſie fein warm an, und ſtreue Ingber darüber.

Forellen in einer Aepfel-Brüh.

Siede die Forellen im Salz-Waſſer, oder aber im Eßig, davon ſie ſchöner werden, beſagter maſſen, und mache indeſſen die Brüh auf folgenge Art: Nimm Barſtorffer-Aepfel, ſchneide ſie wie zu einem Aepfel-Mus; laß in Malvaſier, mit ein wenig Zimmet, wohl weich ſieden, zwings denn durch, würze ſie mit Muſcatenblüh, Cardamomen, und geriebenen Citronen-Schelffen, zuckere und miſche es mit Holbeer-Eßig, und mit etwas wenigs von Wein-Negelein-Safft, damit die Brüh ſchön roth werde. Gieß ſie über die Forellen, wirff ein Stück Butter oder gutes Baumöl darein, und laß alſo in der Schüſſel noch einen Wall thun Will man ſie aber kalt eſſen, ſo wird die Brüh, wenn ſie darüber gerichtet, nicht mehr geſotten, auch weder Oel noch Butter darinnen zerlaſſen. Den Schüſſel-Rand kan man mit eingemachten Wein-Negelein, und andern dergleichen

Sa-

Sachen, zuſamt der Forellen, belegen, und ſelbige hier und da mit Pinien-Nüßlein beſtecken.

Forellen in einer Knoblauchbrüh.

Die Forellen werden, wie bereits gedacht, in Eßig geſotten; denn macht man folgende Brüh zuſammen: Laß ein gut Stuck Dotter-Brod im Wein und ein wenig Eßig, zuſamt einer klein-geſchnittenen Knoblauch-Zehe, ſieden. Zwing alles zuſammen durch einen Seyher, und würze es mit Cardamomen, Muſcatenblüh, und nur ſo viel Saffran, daß man es kaum verſpühret, und die Brüh ein wenig davon gelblicht werde: drucke von Citronen und Pomeranzen den Safft darein, leg die Fiſch in eine Schüſſel, gieß die Brüh, wenn ſie aufgeſotten, neben denſelben hinein, und beſtreue ſie mit klein- und würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen.

Forellen wie einen Stockfiſch zu blättern.

Reiß ſie auf die gleich Anfangs beſchriebene Weiſe auf, waſche ſie wohl aus, und ſiede ſie im Waſſer. Wenn ſie denn genug geſotten, ſo zerblättere dieſelbige wie einen Stockfiſch, thu die Gräte beſonders, und leg die Blätter in eine Schüſſel. Drucke Citronen-Safft darein, ſtreue Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh darauf, thu ein gut Stuck Butter dazu, beſprengs ein klein wenig mit Salz, ſetz ſie auf ein

Kohlfeuer und laß ſieden. Wem dieſe Brüh zu fett wäre, der darff nur zwey oder drey Löffel-voll Fleiſchbrüh mit dazu gieſen.

Forellen in einer Olivenbrüh.

Wenn die Forellen blau-geſotten worden, ſo nimm Oliven, thu die Kern zuvörderſt heraus, und hacke ſie denn klein, bähe einen Schnitten Semmel, gieß ſüſſen oder auch nur gemeinen Wein daran, und laß ihn, zuſamt den gehackten Oliven, ſieden. Zwing es denn durch, würze das Durchgezwungene mit Zimmet, Cardamomen und Muſcatenblüh; thu noch ein wenig klein-geſchnittene friſche Oliven dazu, gieß Holler- oder Pomeranzen-Eßig daran, thu ein Stück Butter dazu, oder gutes Baumöl, und laß es aufſieden. Drucke zuletzt Citronen-Safft darein, gieß ſie neben den Fiſchen in die Schüſſel, beſtreue ſie mit klein-geſchnittenen Citronen-Schalen, und lege ausgekörnte und nach der Länge zerſchnittene Oliven darauf.

Forellen in einer Oelbrüh.

Wirff etliche Lorbeerblätter in Salz-Waſſer und laß die Forellen wohl darinnen ſieden. Nimm denn die Blätter heraus, und ſeyhe das Salz-Waſſer herab, bis auf ein weniges, und etwa den achten Theil einer Maas. Thu nochmal friſche Lorbeerblätter daran, würze die Fiſche mit Car-

damomen, Mûſcatenblůh und ein wenig Pfeffer. Gieß ein gut Theil Oel dazu, doch nicht zu viel. Laß alles zuſammen einen Sud thun. Drucke zuletzt Citronen-Safft darein, leg die Fiſch in eine Schůſſel, beſtecke ſie, wenn du zuvor die Brůh darůber gerichtet, mit Lorbeer-Sträußlein, und ſtreue klein- und wůrflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Forellen in Oel zu bachen.

Mache die Forellen am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, waſche ſie mit kalten Waſſer, ſalz dieſelbige, und laß ſie ein wenig in Oel liegen. Den ſtreiſe ſolches wieder davon ab, und wůrze ſie mit ſcharffen Gewůrz. Nebſt dieſem mache Oel in einer Pfannen wohl heiß, leg die eingewůrzte Fiſch darein, und bach ſie alſo ſchön gelb heraus. Hierauf ſetze eine Schůſſel auf eine Kohlpfanne, gieß friſches Baumöl, wie auch einen einigen Löffel voll Wein darein, wůrz es mit Cardamomen, und Muſcatenblůh, drůcke den Safft von Citronen dazu, und laß es alſo aufſieden. Denn lege die gebachene Forellen darein, und ringsherum zur Zierde Lorbeerblätter, oben darauf aber ſtreue klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen.

Forellen in Oel zu braten.

Mache die Forellen am Bauch auf, und thu das Eingeweid, ſamt der Gall, ſchön heraus, darnach mache hin und wieder kleine Creutz-Schnittlein, darein, beſtreue ſelbige mit Salz und Pfeffer,

ſer, und laß ſie alſo eine Weile liegen. Indeſſen gieß friſches Baumöl in eine Pfanne, laß es mit einem Zwiebel-Häuptlein recht heiß werden, damit ihm der grobe Geſchmack benommen werde; hebe die Pfanne vom Feuer, daß es ein wenig erkühle, und ſchröcke es denn mit etlichen Tropffen kalten Waſſer ab, gieß hernach Eßig oder ſauern Pomeranzen-Safft darein. Brate hierauf die Forellen auf einem Roſt über einer Glut, beſtreiche ſie offt mit dieſem Oel, gieß Wein dazu, zuckers ein wenig, doch alſo, daß die Säure vorſchläget, und würze es mit Cardamonten und Muſcatenblüh. Laß es in einem Häfelein wohl miteinander aufkochen, und richte es endlich über die gebratene Forellen in eine Schüſſel; ſtreue kleinzerſchnittene Citronen-Schelffen darüber, und belege ſie mit Lorbeerblättern.

Forellen in Eßig, wie Orade, auf Welſche Art einzumachen.

Nimm Forellen, mach ſie am Buch auf, thu das Eingeweid ſauber heraus, ſalze ſelbige, und laß ſie ein wenig liegen, drucke ſie denn mit einem reinen Tüchlein aus, daß das Blut davon kömmt. Streue Mehl auf die Forellen, bache ſie aus gut- und friſchem Baumöl allgemach ſchön gelb heraus, wiewohl man ſie auch ohne Mehl bachen kan, und laß ſie denn auf einem Teller oder Bret wohl erkalten. Thu indeſſen Wein-Eßig, Salbey und

Lorbeer-Blätter, wie auch Roſmarin-Zweiglein, gröblicht-zerſtoſſenen Pfeffer, ein wenig Salz und Gewürz-Negelein, zuſamm in einen Hafen, ſetz es miteinander zum Feuer, und laß es einen zimlich ſtarken Sud thun. Gieß es denn in eine Schüſſel, daß der Eßig erkühle. Leg in ein hiezu dienliches Geſchirr friſche Lorbeer-Blätter und Roſmarin-Sträußlein, beſprenge ſie mit gröblicht-zerſtoſſenem Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und ein wenig Salz. Denn lege etliche Fiſche, oder gebachene Forellen darauf, beſtreue ſie gleichfalls mit beſagten Gewürz, mach eine friſche Lage von den bereits geſottenen Salbey-Lorbeer- und Roſmarin-Blättern, beſtreue ſie mit Gewürz, und leg denn wiederum andere Fiſche darauf, und ſo fort, immer eine Lage Blätter und Fiſche wechſels-weiß. Alsdenn gieß den erkalten Eßig darein, und bedecke die oberſte Lage der Fiſche mit Blättern.

Forellen geräuchert, in einer guten Brüh.

Waſche die Fiſche aus laulichtem Waſſer ſauber, ſiede ſie in friſchem Waſſer, bis ſie faſt gar ſind, denn ſeyhe das Waſſer davon, gieß ein gut Glas Wein-Eßig, oder halb ſo viel Wein, dazu. Brenne ein wenig ſchön Mehl in Butter oder Schmalz, ſchütte es darein, würze es mit Ingber, Pfeffer, und einem Löffel-voll Zucker, ſalz die

die Brüh ein wenig und laß ſieden. Indeſſen nimm eine Semmel, ſchneide ſie klein gewürfelt, röſts in Butter, biß ſie hart und braun wird. Wenn die Fiſch genug geſotten haben, ſo richte ſie fein ordentlich an, leg die geröſteten Semmeln darauf und gieß die Brüh darüber.

Fröſche zu bachen.

Schneide die hintere zwey Viertel ſo weit, als ſie an einander bleiben können, von den Fröſchen ab, und wirff die vordere hinweg, ziehe jenen die Haut ab, waſche und ſalze ſie ein. Schwinge ſie auch im Mehl und bache ſie.

Auf eine andere Art.

Wenn du den Fröſchen das hintere Theil abgeſchnitten, die Haut abgezogen und hinweg geworffen haſt, ſo leg gedachte hintere Theil in Eſſig. Mache inzwiſchen einen Teig von Eyern, Milch und Mehl an, kehre ſie darinn um, und bache ſie aus wohl heiſſer Butter oder Schmalz.

Auf noch andere Art.

Nimm nur die hintere Viertel von den Fröſchen, waſche ſie ſauber, ſalz und ſchwinge ſie in Erbſen- oder Rocken-Mehl, und backe ſie. Willt du eine Brüh darüber haben, ſo nimm Wein und Lebkuchen, zwing es durch, würze, gilb und zucker es, und richte ſie über die Fröſch an.

Frösch in einer Fricaſſee.

Ziehe den abgeſchnittenen hintern Theilen der Frösche die Haut ab, röſte ſie etwas gelblicht in Butter, wie auch klein geſchnittene Zwieſelein oder Chalotten. Würze ſie mit Pfeffer, und Muſcatenblüh ſalze und laß es zuſammen in guter Fleiſchbrüh ſieden. Schlag das Gelbe von etlichen Eyern daran und rühr es mit ein wenig Eßig und klein gehackten Peterſilien-Kraut durcheinander. Wenn du denn die Frösche anrichten willt, ſo gieß dieſe Eyer daran und laß es zuſamm auf einer Glut-Pfanne noch einen Wall thun und aufſieden.

Gang-Fiſchlein zu kochen.

Lege Gang-Fiſche in ein friſches Waſſer und laß ſie eine Stund oder länger wäſſern, nachdem nemlich die Fiſche geſalzen ſind. Waſche ſie von auſſen und innen ein- oder zwey mahl aus einem friſchen Waſſer. Mach ein ander friſches Waſſer in einer Pfanne ſiedend, leg die Fiſch hinein und laß ſie ein klein wenig länger, als weiche Eyer ſieden. Verſuch die Brüh, wenn ſie nicht genug geſalzen, ſo ſalze noch mehr darein; ſind ſie aber allzuſehr geſalzen, ſo ſeyhe das erſte Waſſer herab, und gieß ein anderes heiſſes Waſſer darüber. Laß ſie noch einen Sud thun, ſeyhe das Waſſer wieder ganz herab, und gieß ein wenig Fleiſchbrüh daran. Thu Ingber, Muſcaten-

tenblüh und ein wenig Cardamomen ſamt einem Stück Butter, oder auch, nach Belieben, einen Milchram daran. Laß es ferner mit einander einen Sud thun. Richt es denn in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber und ſtreue Muſcatenblüh oben darauf.

Gang-Fiſchlein zum Salat.

Wenn ſie gewäſſert und gewaſchen ſind, ſo laß ſie ein wenig ertrocknen, ſchneide auſſen überzwerch kleine Schnittlein hinein, miſche Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen untereinander und würz die Fiſche damit innen und auſſen wohl ein. Laß hierauf Baum-Oehl in einer Brat-Pfanne heiß werden, leg Roſmarin- und Lorbeer-Blätter darein, brate die Gang-Fiſche darinnen, und drucke zuletzt den Safft von Citronen darein.

Gang-Fiſchlein in Oel und Eßig.

Wäſſere und ſäubere ſie, ſiede ſie im Waſſer, aber nicht lang, und ſeyh es wieder davon ab, laß ſie ein wenig ertrocknen. Alsdenn lege ſie auf einen Roſt, welcher vorhero wol mit Butter beſtrichen iſt, ſetze denſelben über eine gute Glut, und hebe die Fiſche zum öfftern, zuſamt dem Roſt über eine breite Schüſſel, begieß ſie mit Eßig und Butter, und trockne ſie wieder ab, jedoch nicht gar hart, damit ſie fein im Safft bleiben. Lege ſie hernach in eine Schüſſel, gieß

Eßig und Baum-Oel darüber und beſtreue ſie mit klein-geſchnittenen Schelſen von Citronen.

Grundeln zu ſieden.

Durchklaube und waſche die Grundeln rein, laß ſie uneröffnet, mache alſobald einen Wein-Eßig in einer Pfanne wohl heiß, ſalz ihn ein wenig, thu die Fiſchlein ganz und lebendig in einen Hafen, gieß den heiſſen Eßig darüber, decke ſie geſchwind zu, daß ſie bald ſterben. Denn ſchütte ſelbige zuſamt dem Eßig in eine Pfanne, und laß ſie ein klein wenig ſieden, hernach ſeyhe ſie wieder ab. Gieß ein wenig Wein und friſchen Eßig darüber. Thu Ingber, Muſcatenblüh und Cardamomen daran, laß ſie alſo mit einander noch einmahl aufwallen. Indeſſen mach in einem Pfännlein ein Schmalz heiß und brenne es darüber, richte alles in eine Schüſſel und ſtreue Muſcatenblüh und Ingber darauf.

Grundeln blau zu ſieden.

Laß einen Eßig, den du zuvor geſalzen, in einem Pfännlein ſiedend werden, heb es hernach vom Feuer. Waſche und durchklaube die Grundeln ſauber, ſchütte ſie in die Pfanne, decke ſelbige geſchwinde zu, daß die Fiſchlein bald ſterben. Laß ſie hernach ſo lange ſieden, biß du vermeyneſt, daß es genug ſey, heb ſie denn vom Feuer hinweg, ſpritze noch ein wenig friſchen Eßig darüber und ſchrecke ſie gleichſam damit ab, ſo wer-

werden ſie ſchön blau. Der Eßig wird alsdenn davon abgeſeyhet, die Fiſchlein aber in eine Schüſſel gerichtet, der Eßig darüber gegoſſen, Muſcatenblüh und Ingber darauf geſtreuet und aufgetragen.

Grundeln in einer Butter-Brüh.

Dieſe werden erſtlich gewaſchen, alsdenn in einen Hafen geſchüttet, und halb Eßig, halb Wein, ſiedheiß darüber gegoſſen, nachmahls in einer Pfannen zuſamt dem Wein und Eßig geſotten, und wenn ſie zu ſieden anfangen, ein wenig geſalzen: indeſſen aber eine Brüh von Eßig und Wein in einem Häfelein zuſamm gemachet, mit Muſcatenblüh, Cardamomen und ein wenig Ingber gewürzet, auch würflicht-geſchnittene Limonien oder Citronen darein geworfen. So nun die Grundeln ſo lang geſotten, daß ſich der Faum zuſamm ſetzet, ſo hebet ihn ab, ſeyhet die erſte Brüh davon und gieſet die letzt beſchriebene darüber. Schneidet einen guten Theil Butter darein, laſſet es einen Wall thun, biß die Butter zergangen, und richtet ſie denn zuſammen in eine Schüſſel an.

Grundeln gefüllt.

Waſche ſie, thu ſie in einen Durchſchlag, und laß das Waſſer daran wieder verſeyhen. Darnach klopfe Eyerdottern in eine tiefe Schüſſel oder Hafen, ſalze es ein klein wenig, und wirff die

Grundeln auch hinein, ſo ſchlucken ſie dieſelbigen an, und füllen ſich ſelbſt damit. Alsdenn ſiede ſie entweder blau oder in einer Butterbrüh oder bache ſie aus Schmalz nach eigenem Belieben.

Grundeln zu bachen.

Bereite dieſelbigen, wie ſchon gedacht, ſalze und ſchwing ſie im Mehl, bach ſie denn ſchön gelb und röſch heraus, ſo ſind ſie recht.

Auf andere Art.

Die Grundeln müſſen zuvor ſauber gewaſchen, denn mit einem Tuch abgetrocknet, und auf einem groſſen hölzernen Teller, mit Mehl beſtreuet, gelegt und wohl darinn geſchwungen werden. Indeſſen mach ein Oehl in einer Pfanne heiß und bache die Grundeln ſchön gelb heraus: denn lege ſie in die Schüſſel und ſtreue Salz darauf. Ehe man ſie bächt, darf man ſie nicht ſalzen: denn auf dieſe Art bleiben ſie röſcher, als wenn man ſie zuvor mit Salz beſtreuet.

Noch auf eine andere Art.

Seyhe von den Grundeln das Waſſer ab, ſchütte ſie in einen Topf, thu zu einem jeden Seidlein Grundeln ein einiges Ey daran: ſalz es, ſeyhe die Eyer wieder davon, melbe die Grundeln ein und bachs aus Schmalz.

Hauſen in einer Pohlniſchen Brüh.

Laß den Fiſch in halb Eßig und halb Salz eine gute Stund ſieden, alsdenn ſeyhe die Brüh ab,

ab, nimm halb Fleiſchbrüh und halb Eßig, wie auch einen Löffel voll Hönig, ein Viertel Pfund Roſin, ein Achtel Pfund länglicht-geſchnittene Mandeln, Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh laß es über den Fiſch mit einander auffieden, leg ihn hernach in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, ſtreue Zimmet darauf und trag ihn zu Tiſch. NB. An ſtatt des Hönigs kan man ſich auch des Zuckers bedienen.

Hauſen in einer Meer-Rettig-Brüh.

Siede den Fiſch, wie erſt bemeldet, leg ihn hernach in eine Schüſſel, brenne ein heiſſes Schmalz darüber, und gieß ein wenig von der Brüh, darinnen der Fiſch geſotten worden, in die Schüſſel, ſtreue geriebenen Meer-Rettig darauf, und trag ihn alſo zugedeckt zu Tiſch.

Hauſen auf andere Art.

Waſche ein oder zwey Pfund von einem Hauſen, ſalze ihn, wenn er zuvor eine Zeitlang im Waſſer gelegen, und wohl ausgeſotten worden, leg ihn in einen ſtollichten Hafen, laß einen guten Theil Schmalz heis werden, gieß es über denſelbigen, wirff zwey im Salzwaſſer eingemachte Limonien dazu, wie auch Pfeffer und Muſcatenblüh. Decke den Hafen mit einer Stürze geheb zu, oder verkleb ihn mit Leimen, damit kein Dampf davon gehe. Laß den Fiſch alſo eine Viertel Stund dämpfen, ſo iſt er fertig.

Ein

Ein Hauſen-Knopf.

Putze den Hauſen-Knopf ſauber, thu die Gall und Grät davon, leg die Leber in eine Schüſſel, waſch den Hauſen-Knopf aus acht Waſſern, reib ihn mit Salz, waſch ihn wieder, ſolches thu dreymahl, überbrenn ihn einen Tag vorhero. Nimm einen groſen Hafen, thu guten Theils Erbſen darein, laß ſieden, in ſelbigen leg die ſchwarze Fleck, denn ſie ſieden ſich gar langſam. Salze ſie wohl. Uber eine Weil die andern Fleck hinein gethan, die ſieden ſich ehender. Thu es wieder heraus in eine Multern auf ein friſches weiſes Tuch. Nimm die Leber, thu ſie in einen Hafen, röſte zwey Semmeln in Schmalz, legs zu der Leber. Nimm die Brüh, darinn der Hauſen-Knopf geſotten hat, laß die Leber ſamt den Semmeln darinnen ſieden, treib die Semmeln Leber und Erbſenbrüh durch einen Seyher, würze es mit Pfeffer, Ingber, Negelein und Zimmet, doch daß der Pfeffer das meiſte ſey. Leg den Hauſen-Knopf in die durchgetriebene Brüh, laß einen guten Sud thun, leg ihn auf die Schüſſel nnd gieß die Brüh darüber.

Hauſen zu braten.

Schneide den Hauſen zu dünnen Schnitten, leg ihn, wenn er geſalzen und etwas gepfeffert, auf einen Roſt, beſtreich ihn immerzu mit friſcher Butter, daß er alſo brate. Beſtecke die Stücke,

wenn

wenn ſie fertig, mit Zimmet und Negelein, und druck ein wenig Citronen-Safft darauf.

Hecht in einer Sardellenbrüh.

Schuppe den Hecht, reiß ihn am Bauch auf, und mache vier oder ſechs Stücke, nachdem er groß iſt, daraus. Darnach gieß Wein-Eßig in eine Pfanne, ſalze den Eßig wohl: Man rechnet aber insgemein zu einem Pfund Fiſch eine Hand voll Salz. Leg den Hecht darein, und laß ihn ſieden, bis ſich die Gräte ablöſen. Alsdenn ſeyhe den Eßig davon, und gieß nachfolgende Brüh daran: Erſtlich nimm auf ein Pfund Hecht ſechs Sardellen, wäſſere dieſelben, klaube die Gräte auf das ſchönſte davon, und waſche ſie ein- oder zweymal ſauber aus einem Waſſer heraus. Legs noch einmal ein paar Stunden in Wein, und hacks hernach klein. Thu ſie denn in ein ſtollichtes Häfelein, ſchüre ein klein wenig Kohlen darunter, daß ſie zerſchmelzen. Gieß alsdenn ſo viel Wein daran, als dich gut dünket. Verlangſt du aber die Brüh etwas dicklicht, kan man auch zuvor einen Schnitten weis-gebähtes Brod in dem Wein ſieden laſſen, durchzwingen, und in die zerſchmelzte Sardellen gieſſen. Würze es mit Pfeffer, Muſcatblüh und Cardamomen, drucke Citronen-Mark darein, zuckere es ein klein wenig, und thu ein gut Stück Butter oder Baumöl, auch zuletzt ein wenig klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen dazu,

zu, laß dieſes alles einen Sud thun. Denn leg den in Eßig geſottenen Fiſch in eine Schüſſel, richte die Brüh darüber, ſetz die Schüſſel ſamt dem Fiſch auf eine Kohl-Pfanne, und laß in der Brüh noch ein wenig ſieden. Begieß den Fiſch zum öfftern mit der Brüh, und ſtreue klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf andere Art.

Nimm zu einen Pfund Hecht vier Sardellen, waſche ſelbige aus einem Waſſer, ziehe ſie durch Wein, und hacks denn klein. Thu es in einen ſtollichten Hafen, gieß Wein und Eßig daran oder Citronen-Mark, laß ſie ſieden, und ſchütte ſie gleich über die abgeſeyheten Hechte in die Pfanne, ſchneide denn auf ein Pfund Fiſch jedesmal ein Viertel-Pfund Butter gerechnet, dazu hinein, würze es mit Cardamomen, Muſcatenblüh und ein wenig Pfeffer und Zucker, laß ſie ferner ſieden. Seyhe hernach die Brüh wieder ab, übergieß die Fiſch noch einmal damit, und richte ſie denn an.

Noch auf andere Weiſe.

Wenn die Sardellen ſauber gewäſſert, geputzet, und die Gräte heraus gelöſet worden, ſo nimm zu einem Dutzend derſelben ein Viertel-Pfund Butter, thu ſolche in ein Pfännlein, gieß nur ein klein wenig Waſſer daran, und leg die Sardellen gleich dazu hinein. Halte ſie über das Feuer,

Feuer, und laß es alſo einen oder etliche Wall miteinander aufthun: Denn es darff nicht lang ſieden, damit die Butter daran nicht lauter werde, würze es mit Jngber, Muſcatenblüh und Cardamomen. Wenn denn die Hecht im Salzwaſſer geſotten, leget man ſelbige in eine Schüſſel, und richtet die vorbeſagte Brüh, durch einen Seyher getrieben, darüber an, welche, ſo ſie recht gemacht wird, etwas dicklicht ſeyn muß.

Noch auf eine andere Manier.

Schuppe den Hecht, mache ſelbigen auf, laß ihn, wenn er zuvor in Stücke zerſchnitten worden, in halb Waſſer, halb Eßig, wohl geſalzen, ſieden. Denn nimm auf jedes Pfund Hecht ſechs Sardellen, wäſſere und waſche ſie, gieß Wein daran, laß es eine kleine Weile darinnen liegen, hacks klein, und ſetze ſie denn, ſamt einem Schnitten Brod, und einem guten Löffel voll Oel, in einem andern friſchen Wein zum Feuer, daß ſie ſieden. Treibs denn durch einen Seyher, drucke den Saft von Citronen, oder wirff auch deren Mark, ſo zuvor mit einem Löffel wohl zerdrucket worden, darein. Würze es mit Pfeffer, Cardamomen, und Muſcatenblüh, und richte dieſe Brüh über den bereits geſottenen Hecht in eine Schüſſel. Setz alles zuſammen auf eine Kohl-Pfanne. Laß es nochmals aufſieden, thu zuletzt ein Stück Butter oder ein wenig friſches Baumöl im Sud darein,

und

und ſtreue klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Hecht mit Heringen.

Reiſſe und ſchneide einen Hecht in Stücklein, ſiede ihn in Salzwaſſer; denn wäſſere drey friſche Heringe, zieh ihnen die Haut ab, thu die Gräten heraus, und ſchneide ſie klein. Nimm von dem geſottenen Hecht auch zwey Stück, zerpflücke ſie, ſchneide drey Zwiebeln klein, röſte ſie in Butter bräunlicht, thu den Hecht mit den Heringen dazu, und laß es noch röſten. Lege die übrigen Stücke des geſottenen Hechts in einen Tiegel, gieß warme Fleiſchbrüh und Eßig darauf, ſchütte die Zwiebeln mit dem zerpflückten dazu, auch Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh, laß alles miteinander aufkochen, und richt es denn an.

Auf eine andere Art.

Wenn der Hecht geſchuppet, und im Salzwaſſer abgeſotten worden, ſo blättere ihn, wie einen Stockfiſch. Nimm alsdenn einen oder zwey Heringe, ziehe die Haut davon ab, und gräte ſie aus. Laß ſelbige eine oder zwey Stund im Waſſer liegen, waſche ſie wohl, und ſchneide ſie hernach klein und würflicht, thu ſie, zuſamt dem geblätterten Hecht, in einen erdenen Paſteten-Tiegel, gieß halb Wein und halb Fleiſchbrüh daran, laß alles zuſamm und zuletzt ein Stück Butter, mit aufſieden.

ſieden. Würze es auch mit Pfeffer, Muſcatenblüh, und ein wenig Ingber.

Hecht, wie Stockfiſch zugerichtet.

Nimm einen übrig gebliebenen, oder aber im Salzwaſſer friſch-gekochten Hecht, blättere ihn, und leg ein Theil davon in eine Schüſſel; ſtreue Muſcatenblüh, Pfeffer und Ingber darauf, thu Butter daran. Mach abermal eine Lage von dieſem geblätterten Hecht, ſtreue, wie zuvor, vom beſagten Gewürz darauf, ſamt einem Stuck Butter, und alſo immerfort; druck Citronen-Safft darein, ſetz es auf eine Kohl-Pfanne, und laß es zuſammen aufſieden.

Hecht wie Auſtern.

Haſt du einen übergebliebenen Hecht, ſo pflücke ihn zu kleinen Biſſen, ohngefehr wie eine Auſter, ſuch alle Gräten heraus, und thu ihn in eine Schüſſel auf ein Feuerbecken. Thu Wein, Butter, Muſcatenblüh, Pfeffer, auch ein wenig geriebene Semmel dazu, und wenn du ſie haſt, etliche Auſtern, oder nur ein paar Löffel voll Brüh von eingemachten Auſtern, laß es aufſieden, ſo iſt es gut.

Hecht mit Krebſen.

Siede den zuvor geſchupten Hecht im Salzwaſſer ab, und blättere ihn alsdenn. Nimm ferner

ner von lebendigen Krebſen die Scheeren und Schwänze heraus, und laß ſie, ſamt dem zerblätterten Hecht, in einer durchgezwungenen Erbſenbrüh ſieden, ſo werden beedes, der Fiſch und die Brüh, ſchön roth. Würze es mit Cardamomen und Muſcatenblüh, und laß zuletzt noch ein Stuck Butter damit aufſieden.

Hecht in einer Speckbrüh.

Den Hecht ſiede in Eßig blau, ſeyhe den Eßig wieder davon, gieß Wein daran, und würze denſelben mit Cardamomen und Muſcatenblüh. Röſte hierauf klein- und würflicht-geſchnittenen Speck in einer Pfanne, daß er wohl braun werde, brenne das Fette davon in die Brüh am Hecht, laß es miteinander aufkochen, und richt alsdenn den Hecht in eine Schüſſel, gieß die Brüh daran, und brenne zuletzt den würflicht-geſchnittenen und geröſteten Speck wohl heiß darüber.

Hecht in einer Butterbrüh.

Erſtlich wird der Hecht in Wein-Eßig abgeſotten, und der Eßig, bis auf ein Wenigs, davon abgeſeyhet. Denn thut man Cardamomen, Muſcatenblüh, Pfeffer und Ingber darein, wie auch ein gut Theil Butter und Limonien, ſo theils zu Pläzen, theils würflicht-geſchnitten werden. Hernach gieſſet man ein Gläslein Wein daran, und läſſet alles zuſamm in der Pfannen aufſieden, ſeyhet

het denn die Brüh davon, übergieſet den Fiſch damit, und wiederholet ſolches zwey- oder drey-mal, legt zuletzt den Fiſch in eine Schüſſel, richtet die Brüh, darein zuvor ein Löffel voll Zucker geworffen worden, darüber, und ſtreuet Muſcaten-blüh, und klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen, ſowohl auf den Fiſch, als auch um den Rand der Schüſſel.

Hecht in Oel geſotten.

Nimm einen Hecht, ſchneide ihn wie einen Aal überzwerch zu Stücken, ſalze und würze ſelbige mit gutem Gewürz. Leg hierauf Lorbeer-blätter und Roſmarin in einen ſtollichten Hafen, und die Stücke vom Hecht darauf. Gieß Baum-öl und Wein daran, ſo viel als nöthig, drucke Citronen-Safft, oder ein wenig Eßig, darein, laß ſieden, bis es fertig iſt. Denn leg den Fiſch in eine Schüſſel, richte die Brüh darüber, und ſtreue klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf eine andere Art.

Nimm den Hecht, ſchuppe ihn, thu das Eingeweid heraus, und zerſchneide denſelben in vier oder ſechs Stücke. Denn ſchütte Waſſer in eine Pfanne, ſalze daſſelbige wohl, und gieß drey oder vier Löffel voll Oel darein, wirff etwas Pfef-fer dazu, und laß es alſo aufſieden. Hierauf leg

den Fiſch darein, daß er ſo lang darinnen ſiedet, bis ſich die Gräte löſen. Denn ſeyhe den meiſten Theil des Salzwaſſers davon herab, jedoch daß noch etwas in der Pfanne zurück bleibe. Streue Pfeffer und Muſcatenblüh auf den Boden der Schüſſel, leg den Fiſch darauf, gieß ein wenig friſches Baumöl daran, wie auch etwas von der Brüh in der Pfanne, darinnen der Fiſch geſotten worden, drucke Citronen-Mark darauf, und laß es alſo auf einer Kohl-Pfanne noch einen Sud thun.

Hecht in Oel zu ſieden, auf Welſche Manier.

Die Hechte werden geſchuppet, das Eingeweid heraus genommen, wenn ſie groß ſind, in Stücken zerſchnitten, und hernach eingeſalzen. Denn läſſet man ſie zwey Stund lang im Salz liegen. Nach dieſem leget man Lorbeerblätter und dürren klein-zerſchnittenen Roſmarin in einen ſtollichten Hafen: Dieſe werden mit Pfeffer und Muſcatenblüh beſtreuet. Inzwiſchen läſſet man einen Schnitten gebähtes Brod im Wein ſieden, zwinget es hernach durch, daß es eine dicklichte Brüh gebe; ſelbige wird, neben ein wenig Baumöl, über die auf das Gewürz in den Hafen gelegte Hechte gerichtet, und zu einem jeden Pfund Fiſch das Mark von einer ganzen Citronen darein gethan, alsdenn der Hafen wohl zugedeckt und zum Feuer geſetzet.

Wenn es nun alles auf das längſte eine halbe Stund geſotten, wird es in eine Schüſſel gerichtet, und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf geſtreuet.

Ein Hecht gewickelt.

Nimm von dem Hecht das Eingeweid heraus, ſchuppe und ſchneide ſie überzwerch etwas ein, wickle ſie in die Runden, wie ein Sprützen-Küchlein, daß der Koff auſſen kommt, ſtecke zwey ſpitzige Dräte Creutz-weiß durch, daß ſie veſt halten, ſiede ſie alsdenn, aber nicht zu geſchwind, ab. Denn, weil ſie nicht geriſſen, wollen ſie ſich nicht, wie kleine Hechte tractiren laſſen, ſondern werden im geſchwinden Sieden hart und ungeſchmack. Wenn ſie nun gar, und recht nach dem Salze ſchmecken, ſo kan man klore Butter, wie über den Cabeljau, auch allerley Brüh darüber machen. Die Pomeranzen, Citronen, auch Blumen und was Grünes, müſſen den völligen Zierrath geben.

Ein Hecht Schlangen-weiß.

Bieg einen pfündig- oder zwey-pfündigen Hecht, nachdem das Eingeweid heraus genommen worden, Schlangen-weiß, durchſtich ihn mit einem Drat, daß er veſt hält; ſperre ihn mit einem Stöcklein den Rachen auf, und laß ihn ſieden. Man kan allerley Brühen darüber machen,

und ſie auszieren. Wenn man will, kan man ihn kalt, mit Roſen-Eßig, geben, auch mit Citronen- und Pomeranzen-Schaalen ausſchmücken: In den aufgeſperrten Rachen aber kan man ſtecken, was man will, auch die Zähne und Floſſen vergulden.

Ein Hecht in einer Citronen-Brüh.

Bereite und ſiede den Hecht in Eßig, ſeyhe denſelben, wenn er genug geſotten hat, wieder davon, und mache folgende Brüh darüber: Nimm einen gebähten Schnitten von einer Semmel, oder aber von einem Zucker-Zwieback und Ulmer-Brod, thu denſelben in ein Häfelein, gieß Wein, Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig dazu, laß es miteinander ſieden, und treib es hernach durch ein Sieblein. Iſt die Brüh zu dick, ſo gieß noch mehr Wein daran; Würze ſie mit Cardamomen, Muſcatblüh und Pfeffer, thu Citronen-Mark, wie auch ein wenig klein-geſchnittene Schelffen, und einen guten Theil Butter darein, zuckere es auch, doch nicht zu viel, daß ſie ein wenig ſäuerlich bleibe; ſetze ſie zum Feuer, und mache, daß ſie einen Sud thut. Leg den Fiſch alsdenn in eine Schüſſel, gieß die Brüh dazu, und laß ſie auf einer Kohl-Pfanne noch einmal aufſieden. Belege den Fiſch mit dünn-geſchnittenen Citronen-Plätzlein, und ſtreue dergleichen würflichte Schelffen darauf.

Auf

Auf eine andere Weiſe.

Erſtlich ſchuppe den Hecht, und mach ihn an dem Bauch auf; Denn nimm das Eingeweid heraus, und ſiede ihn im Salzwaſſer, wiewohl auch etliche ein wenig Eßig dazu nehmen. Hierauf lege ihn in eine zinnerne Schüſſel, worein man ein wenig Wein und Baumöl gieſſet, und mit Muſcatenblüh, Cardamomen und Pfeffer würzet. Darnach marcke eine Citrone alſo aus, daß die Viertel ganz bleiben. Alsdenn ſetze den Hecht in eine Schüſſel, ritze ihn auf dem Rucken ein wenig auf, doch daß er nicht zerfällt, und ſtecke die Citronen-Viertel, ſo lang der Fiſch iſt, darein. Decke ihn darauf mit einer andern Schüſſel zu, ſetze ihn auf die Glut, daß er aufſiedet, und wenn er geſotten, ſo übergieſſe denſelben etlichemal mit der Brüh, und ſtreue, ſowohl auf die Fiſche, als um den ganzen Rand der Schüſſel, klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen.

Auf noch andere Art.

Schuppe den Hecht, ſchneide denſelben zu Stücken, ſiede ihn in Eßig und Salz, ſeyhe dieſelbige herunter, und mach dieſe nachfolgende Brüh zuſammen: Nimm Citronen und Limonien, hacke ſie klein, laß ſie ein wenig weich ſieden, zwing es durch, gieß Malvaſier und Roſen-Eßig daran, thu Zucker, Ingber, Pfeffer, Zimmet, Cardamomen, wie auch ein wenig Saffran und Citro-

nen-Plätze, darein. Laß den Fiſch in dieſer Brüh aufſieden, richt ihn an, und leg oben Citronen-Plätze darauf.

Ein Hecht in einer weiſen Citronen-Brüh.

Schuppe und ſchneide den Hecht in Stücke, ſiede ihn in Wein-Eßig ab, mach ein klein wenig Schmalz heiß; laß es in etwas erkühlen, und röſte denn einen Löffel voll Mehl darinnen, aber ja nicht lang, denn es muß ſchön weiß bleiben. Zwiere es mit einem Wein an, thu Gewürz oder Triſanet darein, und zuckers.: ſchneide Citronen, theils zu Plätzen, theils aber deren Schelffen gar klein und würflicht, und laß ſie einen ganzen Tag im Zucker weichen, ſo geben ſie einen dicklichten Safft; dieſen miſche, zuſamt den würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen, in die Brüh, laß es ſieden, leg den geſottenen Hecht in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, und lege die Plätze von Citronen oben darauf.

Hecht in einer weiſen Limonien-Brüh.

Mache und ſiede den Hecht blau, wenn er geſotten hat, ſo ſeyhe denſelben ab, darnach hacke Limonien klein, gieß Wein daran, thu Cardamomen, Muſcatenblüh, und ein gut Stück Butter dazu; laß es über dem Hecht einen Sud thun,

und

und richte denſelben, zuſamt der Brüh, in eine Schüſſel. Alsdenn ſtreue Muſcatenblüh darauf, und überleg ihn mit Limonien-Plätzlein. Damit aber die Brüh etwas dicklicht werde, kan man zuvor einen Schnitten von gebähten weiſen Brod ſieden laſſen, durchzwingen, und mit Gewürz und andern gar verfertigen.

Hecht in gelber Limonien-Brüh.

Wenn der Hecht blau-geſotten iſt, ſo leg ihn in eine Schüſſel, vorher aber mach nachfolgende Brüh: Nimm Wein, Zucker, Triſanet, Ingber, Pfeffer, Saffran und Muſcatenblüh, thu ſolches zuſamm in ein Häfelein, ſchneide dünne Limonien-Plätze, darein, und laß es alſo miteinander kochen. Wenn nun der Hecht in eine Schüſſel gerichtet, und dieſe Brüh fertig iſt, ſo gieß ſelbige neben darein, damit der Hecht in der Schüſſel oben ſchön blau bleibe, und leg die Limonien-Plätze oben darauf.

Hecht in einer Capern-Brüh.

Schuppe den Hecht, mach denſelben am Rucken auf, ſchneide Stücke daraus, und ſied ihn im Wein-Eßig und Salz. Alsdenn nimm einen gebähten Semmel-Schnitten und gehackte Eßig-Capern, thu beedes zuſamm in ein Häfelein, gieß Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, laß es kochen, treibs hernach durch. Iſt es aber noch

zu dick, ſo hilff ihm mit ein wenig Wein, würze es mit Cardamomen und Muſcatenblüh, thu ein Stück Butter, wie auch ganze Capern dazu, und gieß die Brüh über den Fiſch, wenn der Eßig zuvor davon abgeſeyhet worden, in die Pfanne, laß es miteinander alſo aufſieden, richte es denn an, und ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf eine andere Art.

Wenn der Hecht ſchön geſchuppet und zubereitet iſt, ſo leg denſelben eine Weile in ein Salzwaſſer, hernach laß ihn in halb Wein und halb Salzwaſſer nur etliche Sud thun, leg ihn darauf in einen ſtollichten Hafen, gieß halb Wein und halb Erbſenbrüh daran, und wirff eine Hand voll kleine Eßig-Capern dazu. Alsdenn thu ein wenig Oel in ein Pfännlein, laß es heiß werden, und ſchröck es mit einem Tröpflein Waſſer wieder ab. Wirff nach dieſem ſo viel Schmalz, als des Oels iſt, noch dazu, und röſte Zwiebeln ſchön gelb darinnen. Brenn es denn an die Fiſche, würze es mit Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh, und laß es alſo miteinander ſieden.

Hecht in einer Salbeybrüh.

Schuppe den Hecht, und bereite denſelben zu; ſiede ihn hernach in halb Waſſer, halb Eßig, gieß ein Gläslein Wein dazu, und ſalze ihn.

Wenn er denn genug geſotten, und abgeſeyhet worden, ſo waſche Salbey- und Roſmarinblätter, aber nicht gar klein, gieß Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, thu Cardamomen, Muſcatenblüh, und einen guten Theil Butter darein, laß es lang miteinander ſieden. Gieß alsdenn dieſe Brüh über den Hecht, und wenn ſie noch einen Sud mit aufgethan, ſo richte ſie an.

Ein Hecht friſch in einem Mandel-Green, oder Mandel-Meer-Rettig.

Wenn der Hecht allerdings ſchön blau geſotten, ſo mache folgenden Mandel-Green darüber: Ziehe vier Loth Mandeln ab, ſtoß ſie in einem Mörſel, reibe Green, ſo viel, daß er ein wenig vorſchlägt; reibe beedes mit Eßig ab; zuckers ein wenig, miſch ein wenig Butter darunter, daß er lind werde, und richte es alſo kalt über den Fiſch. Man kan auch Milchraum daran rühren, Butter und Pfeffer daran thun, es ſieden laſſen, und alſo über den Hecht anrichten.

Hecht in einer Roſmarinbrüh.

Mache den Hecht auf, ſchuppe ihn aber nicht, waſch denſelben ſauber, ſchneide Stücke daraus, oder laß ihn, nach Belieben, ganz, wiewohl er auch gekrümmet werden kan, wenn er ſchon drey Pfund hätte; ſiede ihn ſchön blau in einem guten

Eßig

Eßig: wenn er genug geſotten, ſo ſeyhe den Eßig davon ab: Mache aber indeſſen folgende Brüh zuſammen: Nimm gehackten oder zerſchnittenen Roſmarin, thu ihn in ein Häfelein, gieß Wein und ein wenig Roſen-Eßig, ingleichen auch geſtoſſene Cardamomen, Muſcatenblüh und ein Stück Butter, ſo groß, als ein Gans-Ey dazu. Laß alles zuſamm ſieden und wenn er recht geſotten iſt, ſo leg ihn in eine Schüſſel, gieb auch wohl Acht, daß er nicht zerfällt. Gieß die Brüh darüber, und ſtreue ein wenig Muſcatenblüh, Cardamomen und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Hecht mit Peterſilien-Wurzeln zu ſieden.

Schabe die Peterſilien-Wurzeln ſchön ab, ſetz ſie im Waſſer zum Feuer, laß ſie weich ſieden, ſchuppe den Hecht, ſchneide ihn zu Stücken, oder krümme ihn. Siede denſelben im Salzwaſſer, und ſeyhe ihn, wenn er geſotten, wieder ab. Gieß alsdenn die abgeſottene Peterſilien-Wurzel ſamt der Brüh darüber, thu ein Stück Butter, geriebene Muſcatnuß, Pfeffer und ein wenig Salz daran. Laß ſieden, biß es eine dicke Brüh wird. Alsdenn richte es an. Leg die Wurzeln auf den Hecht und ſtreu ein wenig Muſcatenblüh darauf.

Hecht in Zwiebeln.

Wenn der Hecht geſchuppet und in Stücke zerſchnitten worden, ſo nimm einen guten Theil Zwiebeln, ſchähle und ſchneide ſie länglicht. Denn ſetze in einem ſtollichten Hafen ein Schmalz über das Feuer, mache es wohl heiß, ſchütte die Zwiebeln, ſamt einem Löffel voll Mehl, darein, und röſts ſchön licht. Zuvor aber ſiede eine gute Hand voll Erbſen, ſamt etlichen Peterſilien-Wurzeln im Waſſer beſonders ab, jedoch ſo, daß die Brüh wohl lauter verbleibet. Nach dieſem leg den Hecht auf die geröſtete Zwiebeln und würze ihn mit grob geſtoſſenem Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh, Negelein und Zimmet. Denn mache wieder eine Lag von dem zerſchnittenen Hecht, und beſtreue ſie mit jetzt erwehntem gröblicht-zerſtoſſenem Gewürz, und dieſes alſo fort. Alsdenn gieß die mit den Erbſen und Peterſilien-Wurzeln abgeſottene, aber zuvor durchgeſeyhete Brüh darüber und laß es alſo zuſammen aufſieden und dämpfen. Jedoch muß der Brüh nicht gar zu viel ſeyn.

Hecht in einer Zwiebel-Brüh.

Siede den in Stück zerſchnittenen Hecht im Eßig blau, ſchneide alsdenn einen Apfel und eine Zwiebel zu dünnen Schnitten, thu ein Stück vom gebähten Rocken-Brod dazu, gieß Wein daran und laß es alles zuſamm ſieden. Treib es

denn

denn durch einen Seyher, thu Zucker, Triſanet, Pfeffer und Negelein dazu, laß es ferner kochen. Lege den bereits blau geſottenen Hecht in eine Schüſſel, gieß die Brüh neben herum darein, daß der Fiſch ſchön blau bleibt, und beſtreue ihn mit klein-zerſchnittenen Citronen Schelffen.

Auf eine andere Art.

Nimm einen guten Theil Zwiebel, ſchneide ſie auf, gieß ein Viertel-Maas Waſſer daran, nachdem der Hecht groß oder klein iſt und laß ſie ſieden. Wenn ſie denn weich geſotten, ſo treibs durch einen Seyher. Inzwiſchen ſchuppe und zerſchneide den Hecht in Stücken, leg ihn in einen andern Hafen, gieß die Zwiebel-Brüh darüber, daß er ſo lang darinnen ſiede, biß ſich die Gräte löſen. Alsdenn ſeyhe einen Theil der Brüh davon ab, thu Pfeffer und ein Stück Butter dazu, wie auch Salz, nach gutem Bedünken. Laß alles noch einmahl aufſieden und richte es denn an.

Hecht in brauner Brüh.

Wenn du den Hecht aufmachſt, muſt du das Blut fein mit einem Wein heraus waſchen und behalten, den Fiſch ſchuppen, ſalzen, zwey gebähte Semmelſchnitten, viel Peterſilien Wurzeln, zwey Häuptel Zwiebel im Schmalz fein braun röſten, die Leber vom Hecht und noch ein wenig Wein dazu thun, über den abgeſtrichenen Fiſch gie-

gieſen, mit Negelein und Pfeffer würzen und ſieden laſſen.

Hecht in einer Knoblauch-Brüh.

Mach den Hecht auf und ſchneide Stücke daraus, du darfſt ihn aber nicht ſchuppen. Wenn er denn ſauber gewaſchen iſt, ſo laß ihn im Wein-Eßig ſieden, daß er ſchön blau werde. Wenn er geſotten und der Eßig davon wohl trocken abgeſeyhet worden, ſo thu ihn in einen weiten ſtollichten Hafen oder leg ihn gleich in eine zinnerne Schüſſel. Indeſſen mach dieſe Brüh darüber: Stoß zwey oder drey Knoblauch-Zehen, ſamt ein wenig Eyer-Brod in einem Mörſel, treibs mit Wein und etwas Eßig durch, würze ſie mit Muſcatenblüh, Cardamomen und ein wenig Pfeffer, gieß die Brüh neben den Hecht in den Hafen oder die Schüſſel. Laß den Fiſch darinnen ſieden, ſo lang als weiche Eyer, ſo iſt er fertig.

Hecht in ſauern Kraut.

Schuppe den Hecht, ſied ihn im Salzwaſſer, ſeyhe ſelbiges, wenn er geſotten, davon ab, thu den Fiſch auf einen Teller oder Schüſſel, zerblättere ihn und klaube die Gräte davon. Indeſſen nimm ſaures Kraut, waſche es mit Waſſer ein wenig aus, gieß Wein oder welches noch beſſer iſt, Moſt daran, wenn man ihn haben kan, und wirff zuletzt ein gut Stück Butter dazu, laß ſieden, biß weich iſt, ſtreue in eine zinnerne Schüſ-

ſel

ſel am Boden Muſcatenblüh, Cardamomen und klein-zerſchnittene Citronen-Schelffen, thu Butter dazu, mach eine Lag ſaures Kraut, beſtreue und belege ſolches mit dem gedachten Gewürz und der Butter, und dieſes mit dem ausgeblätterten Hecht: denn lege wieder Kraut, und alſo Wechſelsweis eines um das andere, biß die Schüſſel voll iſt. Decke ſelbige zu, ſetze es auf eine Kohlen und laß es ein- oder etlichmahl aufwallen. Wenn man es nun zu Tiſch tragen will, kan man den zuvor mit abgeſottenen Hecht-Kopf in der Mitte darauf ſtecken und die Leber davon ins Maul geben.

Hecht in Bayeriſchen oder Pfetter-Rüblein.

Schabe die Rüblein, ſchneide Plätzlein daraus und waſche ſie ſchön. Hernach thu ein klein wenig Schmalz in eine Pfanne, ſchütte die Rüblein darein, und laß ſo lang ſchweiſſen, biß ſie etwas weich werden. Alsdenn thu ſie in einen Hafen, gieß warme Fleiſchbrüh daran, pfeffers und laß es ſieden, biß ſie recht ſeyn. Thu zuletzt ein wenig Butter mit hinein, den Hecht aber ſiede und blättere, wie oben gemeldet. Leg denn auch eine Lag Rüblein in eine Schüſſel, mache wieder eine andere Lag von dem Hecht. Streue und lege Muſcatblüh und Butter darauf und ſo immerfort, gieß ein wenig Fleiſchbrüh daran und laß es auf einer Kohlen aufſieden.

Hecht in einer Erbſen-Brüh.

Der Hecht wird in Eßig blau geſotten, der Eßig ab- und eine durchgezwungene Erbſenbrüh daran gegoſſen. Denn röſtet man ein würflicht-geſchnittenes Brod im Schmalz, und brennet es über den Fiſch, würzet ihn mit Ingber, Pfeffer und Muſcatblüh und läſſet alles zuſamm noch einen Sud aufthun.

Auf eine andere Art.

Siede den Hecht in Salzwaſſer und ein wenig Eßig, ſeyhe alsdenn die Brüh davon, gieß Wein und die von denen zuvor abgeſotten-und durchgezwungenen Erbſen dicklichte Brüh daran, wirff ein Stück Butter dazu, würze es mit gutem Gewürz und laß es wohl zuſammen ſieden.

Hecht in Ungariſcher Brüh.

Der Hecht muß allerdings geſchuppt, in Stücke zerſchnitten, gewaſchen und geſotten werden, denn macht man folgende Brüh darüber: Man reibt einen Lebkuchen, ſchählet und zerhacket einen Apfel, gieſet Wein daran und läſſet es alſo ſieden: hernach treibt man es durch einen Seyher und giebt ihm mit Zugieſung etwas Weins, die rechte Dicke einer Brüh, ſtreuet Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Muſcatenblüh und Zucker darein, gieſet die Brüh über den Fiſch und läſſet es mit aufſieden. Nach dieſem richtet man den Fiſch

zuſamt der Brüh in eine Schüſſel und ſtreuet klein zerſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Hecht in Böhmiſcher Brüh.

Siede den Hecht blau, ſchähle und ſchneide hernach einen guten Theil Zwiebel, gieß Waſſer und ein wenig Fiſchbrüh daran, laß ſieden, biß ſie weich werden. Zwings alsdenn durch: röſte ein Mehl im Schmalz und brenn es an die Zwiebelbrüh, ſtreue Ingber und Pfeffer darein, gieß ein wenig Eßig dazu, laß es eine kleine Weil ſieden, richte ſie hernach über den Hecht und laß es noch einen Sud thun.

Hecht in Engliſcher Brüh.

Wenn der Hecht im Salzwaſſer genug geſotten hat, ſo blättere denſelben, und thu die Gräte davon. Leg ihn in eine Schüſſel, gieß Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, drucke den Safft von Citronen darein, thu ein Stück Butter oder friſches Baum-Oehl dazu, wie auch Pfeffer und Muſcatenblüh. Laß es auf einer Glut mit einander kochen und trag es denn zu Tiſch.

Hecht in Franzöſiſcher Brüh.

Schuppe den Hecht, mache ihn an dem Rucken auf, ſchneide Stücke daraus und ſiede ſelbige im Salzwaſſer nur etwan ſo lang, als harte Eyer. Seyhe alsdenn das Waſſer genau davon. Gieß hernach Erbſenbrüh daran und laß es ſo lang

darinnen kochen, biß ſich die Gräte löſen. Seyhe denn einen Theil dieſer Erbſenbrüh wiederum davon und thu dagegen klein zerhacktes Peterſilien-Kraut, einen guten Theil Butter, Muſcatenblüh, Cardamomen Ingber und Pfeffer daran und laß es mit einander aufſieden. Leg einige von weiſen Brod gebähte Schnitten in die Schüſſel und den Fiſch darauf, richte die Brüh darüber und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Hecht in einer Pohlniſchen Brüh.

Siede den bereits geſchuppten Hecht im Eßig mit Salz, ſeyhe denn den Eßig davon. Schähle eine Zwiebel und ein paar Aepfel, ſchneide ſelbige klein, thu ſie zuſamt einem Schnitten gebähten weiſſen Brods in ein Häfelein, gieß Wein und ein klein wenig Waſſer daran, laß ſieden, zwing es durch einen Seyher, würze es mit Cardamomen, Muſcatenblüh und etwas weniges von Saffran, zuckers, und gieß es über die Fiſch in eine Schüſſel. Laß es auf der Kohl-Pfanne noch einen Sud thun, und ſtreue würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf eine andere Art.

Nimm den Hecht, ſchneide den Kopf ganz herab. Wenn er nun am Bauch aufgemacht, das Eingeweid heraus genommen und der übrige Fiſch in vier Stücke zerſchnitten worden, ſo ſied ihn in halb Eßig und halb Waſſer, thu die Haut

davon, hacke die Leber, ein wenig Fleiſch vom Hecht und etwas Peterſilien-Kraut klein, thu es in ein Schüſſelein, und ein halbes Ey, Muſcatblüh, Ingber, Pfeffer, Saffran und ein wenig Salz dazu, rühr es wohl untereinander; wende den Darm vom Hecht um, ſchärffe ihn reinlich aus, und fülle die Füll darein. Nach dieſem nimm einen oder mehr Aepfel und Zwiebeln, ſchähle und ſchneide ſie in ein Häfelein, gieß guten Wein daran, laß es weich ſieden, zwing es durch, thu Zucker und Triſanet daran, ingleichen auch den Safft von einer Citrone und dergleichen klein zerſchnittene Schelffen: leg den gefüllten Darm in die Brüh, laß alles mit einander ſo lang als weiche Eyer ſieden. Darnach nimm den Kopf, ſied ihn beſonders blau, ſetz ihn in die Schüſſel über ſich und gieb ihm einen ſchönen Apfel in das Maul, ſo du nach Gefallen vergulden kanſt, und leg die Stück vom Hecht in die Schüſſel. Das Würſtlein aber nimm aus der Brüh, ſchneide Plätzlein daraus und leg ſie auf den Hecht, verſuche die Brüh, ob ſie nicht zu ſüß oder zu ſauer iſt, und richte ſie denn darüber.

Noch auf eine andere Weiſe.

Erſtlich ſchähle und ſchneide ein oder zwey Aepfel, wie zu einem Aepfelbrey, ingleichen auch ein oder zwey Zwiebeln klein, nicht weniger ein

Stück

Stück von einem Weck, wie zu einer Suppe, thu dieſes alles zuſamm in ein Koch-Häfelein, und gieß Wein, Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig daran, laß es durcheinander wohl ſieden, daß man es durchtreiben kan. Wenn es denn durchtrieben iſt, ſo thu die Brüh in ein ſtollichtes Häfelein, und ſo ſie zu dick iſt, gieß noch ein wenig Wein, Fleiſchbrüh uud Eßig dazu, thu Pfeffer, Ingber, Muſcatblüh und Cardamomen daran, wie auch Zucker, oder ein gut Triſanet, ſo viel als nöthig, doch, daß es nicht zu ſüß, auch nicht zu ſauer ſey. Alsdenn nimm den Hecht, ſchuppe und mache ihn auf, ſchneide ſo viel Stücke daraus, als du willt, ſiede ſie in Eßig ab, ſeyhe den Eßig auf das genaueſte herunter. Alsdenn laß die zuſammgemachte Brüh einen Sud thun, und verſuch ſie, ob ſie lieblich und wohl geſchmack iſt. Alsdenn gieß ſie in die Pfannen über den Fiſch, und laß es nochmahl aufſieden. Seyhe ſie denn durch ein Häfelein, leg den Fiſch in die Schüſſel, gieß die Brüh darüber und ſchneide Citronen-Schelffen theils würflicht, theils länglicht und ſtreue ſie auf den Fiſch.

Noch eine andere Art.

Nimm einen ziemlich großen Hecht, reiß ihn auf, mache Stücke daraus, und laß denſelben nur ſo lang im Salzwaſſer ſieden, biß man ihm die Haut abziehen kan. Wenn denn dieſelbige

kige abgezogen, ſo leg die Stuck in eine Schüſſel. Indeſſen gieß ein Häfelein voll Wein, thu etliche gehackte Peterſilien-Wurzeln, wie auch gebähte Semmel-Schnitten, und etwa zwanzig Erbſen darein, laß es miteinander ſieden, bis die Peterſilien-Wurzeln weich werden. Denn thu ſie heraus, und belege den Fiſch damit, die Brüh aber zwing durch einen Seyher, ſtreue Ingber, Muſcatenblüh, Zimmet, Pfeffer und ein wenig Saffran darein, und zuckers nach Belieben: ſollte die Brüh zu dünn ſeyn, ſo kan man nur ein Stäublein Mehl darein brennen. Richte ſie über den Fiſch, ſetz die Schüſſel auf ein Kohl-Feuer, und laß es alſo noch einen Sud thun.

Hecht, in weiſer Oeſterreichiſcher Brüh.

Nimm einen groſſen Hecht, ſchuppe und ſiede ihn in Salzwaſſer. Nimm Peterſilien-Wurzeln, ſchabe ſie fleißig, und ſchneide es zu kleinen Plätzlein, thu es in die Pfanne, laß es miteinander ſieden. Alsdenn ſeyhe die Brüh herab, und ſäubere die Pfanne wohl aus, daß ſie nicht nach dem Salz ſchmecke. Fäume die Peterſilien-Wurzeln aus dem Waſſer, leg den Fiſch wieder in die Pfanne, und die Plätzlein von den Wurzeln dazu. Indeſſen nimm beedes eine groſſe Zwiebel und einen Apffel, ſiede die im Waſſer und Wein, zwings hernach durch einen Seyher, gieß ein wenig Eßig

dazu,

dazu, thu ohngefehr ein Achtel-Pfund friſche Butter daran, wie auch Pfeffer, Cardamomen, Zucker, und ein gut Theil Zibeben und Weinbeer. Wenn alles beyſammen, gieß es an den Fiſch, daß es noch einen Sud mit thue. Zuletzt aber ſtreue würflicht-geſchnittene Limonien darein.

Hecht in Niederländiſcher Brüh.

Schuppe einen Hecht, thue das Eingeweid heraus, ſchneid ihn halb voneinander in zwey Stücken; Lege ihn ein paar Stund in Salz, ſodann ſiede ihn im Salzwaſſer; darnach leg ihn in eine Schüſſel, thu geſalzene Butter daran, ſetze die Schüſſel auf Kohlen, laß es alſo zergehen und ein wenig bratzeln, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Hecht mit Ragut.

Putzet den Hecht fein ſauber, und ſchneidet ihn in groſſe Stücke. Thut in eine Caßerole mit weiſem Wein, friſcher Butter, Salz, Pfeffer, ein Bündgen feiner Kräuter, ein wenig Citrone und Gewürz-Negelein. Laſſet alles bey gelindem Feuer kochen. Indeſſen macht ein Ragut von Championen, die in der Caßerole paßirt, mit Auſtern, Capern, einem Löffel voll geröſtem Mehl, und etwas von der Hechts-Brühe, und ſchüttet ſie darüber.

Hecht in der kurzen Brühe.

Siehe den Barben in der kurzen Brühe. Wenn der Hecht groß iſt, ſo kan man nur das Kopffſtück in der kurzen Brühe machen, das Mittelſtück in der weiſen Brühe zurichten, und das Schwanzſtück in der Butter bachen.

Hecht in der weiſen Soſe.

Thut denſelben in eine Caßerole mit ein wenig Wein und Waſſer, einem Bündgen feiner Kräuter, Salz und Pfeffer. Wenn er gar iſt, ſo thut ihn aus der Brühe, und machet eine Soſe daran, mit weiſer Butter, einer Hechts-Leber und geſtoſſenen Brodkrummen, ſo ihr durch ein Sieb ſchlaget, nachdem ihr alles zuſammen in einer Caßerole mit ein wenig Fiſchbrühe oder klarer Erbſenbrühe, Salz und Pfeffer, kochen laſſen.

Wenn eure Soſe fertig iſt, ſo leget euren Hecht darein, laſſet ihn darinnen einen oder zwey Wall thun.

Hecht gehackt, in einer Brüh.

Sied einen Hecht in Eßig, Waſſer und Salz recht ab. Wenn er geſotten, ſo nimm die Gräte davon, hacke den Fiſch klein, thu ihn in ein Häfelein, gieß ein wenig Wein und Erbſenbrüh daran, wie auch Jngber, Pfeffer, und ein Stück Butter dazu. Laß es ſieden; ſiede auch Eyer hart, nimm die Dottern heraus, und lege ſie in den gehackten Hecht.

Hecht gefüllt.

Löſe den Hecht oben um den Kopff, und zieh die Haut über das Fleiſch deſſelben herab, wie an einem Aal, doch alſo, daß ſie nicht abgeſchnitten werde, ſondern an dem Schwanz hangend, und der Kopff ganz bleibe. Thu alsdenn die Gräte davon, das Fleiſch aber, zuſamt der Milch und den Rogen, hacke. Schlage ein paar Eyer daran, miſche geröſtet Semmel-Mehl, auch, nach Belieben, Majoran, Peterſilien und klein-geſchnittenen Speck darunter, wie auch Salz und gutes Gewürz. Fülle es in die abgezogene Haut, und nehe hernach den Kopff wieder an; brate ihn alſo auf einen Roſt, oder in einer Bratpfanne mit Butter, und zieh zuletzt den Faden wieder heraus.

Auf andere Art.

Mache den Fiſch am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, waſche ihn ſauber, und ſalze ihn. Denn hacke ein Stück andern Hecht klein, und darunter eine Semmel, ſo in guter Milch geweicht, eine halbe Hand voll nicht gar klein geſtoſſene Mandeln, ein Stuck Butter, Pfeffer, Muſcatnuß, Weinbeer, daran ſchlag ein Ey, und füll es in den Hecht; ſodenn brate ihn auf den Roſt, beſtreiche ihn offt mit Butter, und mach eine gute Capaunenbrüh darüber.

Gefüllter Hecht, auf Franzöſiſche Art.

Schneidet ihn längſt dem Rucken auf, und ziehet ihm die Haut ab, von dem Kopff an, bis an den Schwanz, thut das Fleiſch ſamt den kleinen Gräten weg, laſſet die langen Gräte am Rücken ſtehen, damit ſie deſto veſter hält, wenn ihr den Hecht gefüllet habt.

Wenn ſolches geſchehen, nehmet halb Hecht-Fleiſch, halb Karpffen- oder Aal-Fleiſch, hacket es klein mit Peterſilien, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Championen.

Füllet ſodann, auf eine geſchickte Art, den Hecht längſt den Gräten, die ihr daran gelaſſen habt; ziehet über dieſe Fülle die Hechts-Haut wieder, und nehet ſie wieder zu. Laſſet hernach alles zuſammen in einer Caßerole kochen, mit brauner Butter, geröſtem Mehl, Fiſchbrühe, oder klarer Erbſenbrühe, und einem Löffel voll unreifen Trauben-Safft.

Wenn das Ragut faſt gar iſt, ſo thut dazu einige Championen gewürffelt geſchnitten, und Karpffen-Milch.

Auf Welſche Art.

Nimm einen mittlern Hecht, ſchuppe ihn, ſchneid ihn oben bey der Floſſen auf, zieh das Eingeweid heraus, röſte eine ganze geriebene Semmel im Oel, miſch eine gute Hand voll Nüß oder

geſtoſ-

geſtoſſene Mandeln darunter, wie auch eine Knob-lauch-Zehe: Gieß Eßig, Fleiſchbrüh oder Erbſenbrüh darüber, auch klein-geſchnittene Peterſilien, Zucker und Gewürz, doch daß die Säure vorſchlägt; davon behalte einen guten Löffel voll zur Brüh, das andere fülle bey der Floſſen in den Hecht hinein, leg ihn auf den Roſt, wenn du ihn zuvor mit Oel beſtrichen, und laß ihn hernach braten. An die übrige Füll thu Eßig, Zucker, und Gewürz, doch daß die Säure vorſchlägt, und laß ſie ſieden. Wenn du nun den Fiſch anrichten willſt, ſo beſtreiche die Schüſſel Knoblauch, und gieß die Brüh über die Mitte des Fiſches.

Hecht geſulzt.

Schneide zuvörderſt dem Hecht den Kopff ab, und laß ihn, wenn er am Rücken aufgemacht und in Stücke zerſchnitten worden, ſchön blau ſieden; ſetze denn den Kopff in die Mitte der Pfanne, daß er recht ausſieden kan; wenn er geſotten iſt, ſo ſtreue Roſin, Weinbeer, Cardamomen, und ein wenig Zimmet, in eine Schüſſel, leg den Hecht darauf herum, ſtell den Kopff in die Mitten, und gieb ihm die Leber ins Maul. Thue alsdenn Wein-Eßig und Zucker, wie auch Jngber, Pfeffer, Saffran, Muſcatenblüh und Zimmet, nebſt ein Loth Hauſenblaſen, und ein wenig Alaun, in einen Hafen, und laß es ſieden. Wenn dieſe Brüh ge-

nug geſotten, ſo lege Baumwolle in ein Sieblein, ſeyhe ſie durch, laß ſie erkalten. Hernach gieß ſie in die Schüſſel neben den Hecht hinein, daß er ſchön blau bleibt; beſtecke ihn denn mit abgezogenen und länglicht-geſchnittenen Mandeln, ſo man verguldèn kan, und ſetz ihn alſo an einen kühlen Ort, daß es ſich ſultze.

Hecht geſulzt in Zwiebeln.

Schuppe den Fiſch, leg die Schuppen in Wein-Eßig, ſo ziehet derſelbige den Schleim heraus, und dieſen Schleim nimm zu der letzten Brüh. Denn ſiede den Fiſch bis zu der Helffte in Eßig mit Salz, ſeyhe ſolchen ab, und gieß hernach die ſchliefferige Eßigbrüh von den Schuppen daran. Thu Ingber, Pfeffer, und geſchnittene Zwiebeln, die zuvor im Waſſer weich geſotten, dazu, gilb auch die Brüh ein wenig, und laß den Fiſch alſo gar abſieden. Leg ihn denn in eine Schüſſel, gieß die Brüh daran, und laß es über Nacht alſo ſtehen.

Hechtlein gedämpfft in Roſmarin.

Nimm ein halb Pfund kleine oder auch gröſſere Hechtlein, ſchuppe ſelbige, und mache ſie am Bauch auf, thu das Eingeweid heraus, waſche, ſalze und würze ſie, legs hernach in einen ſtollichten Hafen oder Paſteten-Tiegel, laß friſches Baumöl heiß werden, brenne daſſelbige über

die

die Fiſche, gieß Wein, Fleiſchbrüh, und ein paar Löffel voll Eßig dazu; thu etliche kleine Roſmarein-Sträußlein, und ein klein wenig Semmel-Mehl daran; laß es miteinander dämpffen oder ſieden, richte es an, und beſtreue es oben mit würflicht- und klein-zerſchnittenen Citronen-Schelffen.

Kohl-Hechtlein zuzurichten.

Es werden halb-pfündige Hechtlein, ſo viel man derſelben verlanget, geſchuppt, am Rucken bis zum Schwanz aufgemacht, der Kopff in der Mitten durchſchnitten, doch alſo, daß ſie unten beyſamm bleiben; breite ſie hernach aus, ſalz und würze es, leg ſie auf den Roſt, und laß es über einer Glut ein wenig ertrocknen; begieß ſie alsdenn mit heiſſem Baumöl, und beſtreichs offt mit einem in dergleichen Oel eingedauchten Federlein, damit ſie ſich nicht anhängen. Hacke hierauf Eßig-Capern klein, röſte ſelbige, zuſamt ein wenig Weitzen-Mehl im Schmalz, gieß Wein, Fleiſchbrüh und Eßig daran, würze ſie mit Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen, zuckers, und thu ganze Eßig-Capern dazu; laß es alles zuſammen noch einmal aufwallen; lege die Hechtlein in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, drucke den Safft von Citronen darein, und ſtreu die klein- und würflicht-geſchnittene Schelffen davon oben darauf.

Hecht zerſchnitten und gebraten.

Nimm einen groſſen Hecht, ſchuppe und mache ihn am Bauch auf, bis an den Schwanz, fange denn bey dem Kopff an, und ſchneide ihn zu kleinen ohngefehr zu zwey Finger-breiten Stücken, ſalze und würze dieſelbe mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, laß ſie eine kleine Weile darinn liegen. Lege denn Roſmarin-Zweiglein in eine Bratpfanne, und die Stücke vom Fiſch darauf, gieß heiſſes Oel darein, und laß ſie alſo darinnen braten; wende aber die Stücklein offt um, damit ſie ſich nicht anlegen, oder gar zu braun werden, ſondern ſchön licht bleiben. Wenn ſich die Gräte löſen, ſo iſt er fertig.

Hechtlein in Oel gebraten.

Erſtlich, wenn die Hechtlein geſchuppt und am Bauch aufgeſchnitten worden, ſo ſalze dieſelbige und laß ſie ein wenig im Salz liegen, daß es durchkrieche. Leg alsdenn in einen ſtollichten Hafen lange Zweige von Roſmarin, und die Fiſche darauf; würze ſie mit Pfeffer und Cardamomen; mach ein Oel heiß, und brenn es über die Hechtlein. Hernach ſchüre Kohlen um den Hafen, gieß auch zwey oder drey Löffel voll Wein daran, denn es darff nicht viel Brüh ſeyn, und laß es alſo braten. Lege ſie hernach in eine Schüſſel, nimm andern friſchen Roſmarin, zieh ihn durch Oel, und leg ihn auf die Fiſche, drucke Citronen-Safft

daran,

daran, und ſtreue dergleichen würflicht-geſchnittene Schelffen darauf.

Auf andere Art.

Nimm Hechtlein zu einem halben- oder drey Viertel-Pfund, ſchuppe und ſchneide ſie am Bauch auf, thu das Eingeweid heraus, waſche die Hechtlein ſauber, ſalze, pfeffere, und laß ſie eine Weile ſtehen. Lege ſie hernach auf einen Roſt, und brate ſie wie einen Brat-Fiſch, wende ſie offt um, damit ſie nicht nur an einem Ort braun werden, und begieß ſie ſtetig mit gutem Baumöl. Wenn ſie nun genug gebraten ſind, ſo lege ſie in eine Schüſſel, gieß ein klein wenig Oel unten dazu hinein, und ſetze die Schüſſel alſo auf Kohlen, trags auf, lege Citronen dazu, oder drücke, ſo du willt, den Safft darein.

Hecht in Oel gebraten, in einer Oel-Brüh.

Wenn der Hecht auf jetzt-beſchriebene Art im Oel gebraten, ſo nimm etliche Lorbeerblätter, wie auch Roſmarin-Sträußlein, und thu ſie in ein ſtollichtes Häfelein, gieß Wein und ein wenig Baumöl daran, thu Cardamomen, Muſcatenblüh, wie auch Citronen-Mark darein, zuckers nach Belieben, laß es aufſieden, darnach kanſt du die Lorbeerblätlein und Roſmarin-Sträußlein unten in die Schüſſel legen, und die Fiſche oben darauf,

denn

denn muß man die Brüh darüber richten, und auf der Kohlen miteinander aufſieden laſſen, und denn mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen beſtreuen.

Hecht in Oel gebraten, mit Capern.

Schuppe den Hecht, mache denſelben am Rucken alſo auf, daß er am Bauch ganz bleibt, ſalze und würze ihn hernach mit Cardamomen, Muſcatenblüh und Pfeffer. Laß den Fiſch alſo eine Stund darinnen liegen, leg denn etliche Strohhalmen auf einen Roſt, breite den Fiſch auseinander, und leg ihn darauf, ſo hängt er ſich nicht an den Roſt. Zuvor aber ſtürze den Hecht auf einen andern Teller, begieß ihn mit heiſſem Oel, und ſolches thu etlichemal. Leg den Hecht alsdenn wieder auf den Roſt, und wende ihn jezuweilen gemach um, daß er nicht zerfalle, und brate ihn alſo, bis er fertig iſt. Indeſſen nimm Wein, thu Semmel-Mehl oder weis-gebähtes Brod, und klein-gehackte Eßig-Capern darein, laß es miteinander ſieden, ſchlag es durch einen Seyher, gieß alsdenn einen guten Theil Baumöl darein, würze es mit Cardamomen, Muſcatenblüh und Pfeffer, drucke Citronen-Safft darein, thu ganze Eßig-Capern dazu, und laß es alſo zuſamm ſieden. Zuletzt leg den Fiſch in eine Schüſſel, richte die Brüh darüber, und ſtreue klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf

Auf eine andere Art.

Nimm einen Hecht oder Karpffen, kan man aber ſolchen nicht groß haben, ſo nimm zwey kleinere, ſchuppe und mache ihn am Bauch auf, aber alſo, daß das Loch nicht groß, ſondern nur ſo weit werde, daß man das Eingeweid heraus nehmen könne; denn thu die Gall davon, ritze das Gedärm auf, putze und reinige es wohl aus, ſtecke ſolches wieder in den Fiſch, und weñ er geſalzen, ſo laß ihn ein wenig im Salz liegen, bis du meyneſt, daß das Salz hinein gedrungen iſt. Alsdenn leg denſelben auf einen Roſt, beſtreich ihn mit Oel, und mache, daß er nur gleichſam auf dem Roſt ertrockne. Darnach nimm eine erdene Bratpfanne, ſo lang und groß der Fiſch iſt, gieß ziemlich viel Oel daran, laß es heiß werden, wirff klein-geſchnittene Zwiebeln, zuſamt ein wenig Mehl, hinein, als wolteſt du ſelbiges einbrennen, und wenn die Zwiebeln in Oel weich werden wollen, ſo gieß guten Wein dazu, ſo viel du vermeyneſt nöthig zu ſeyn, und ſo viel Brüh, daß der Fiſch darinnen liegen könne; würz es wohl mit Pfeffer, Jngber und Muſcatenblüh; gieß denn dieſe Brüh über den Fiſch in die Bratpfanne, und laß ihn alſo ſieden. Wenn er eine Weile geſotten, ſo wende ihn um, eine Viertel-Stund zuvor aber, ehe du ihn anrichten willt, wirff ein gut Theil Capern darein, und etliche Citronen-Plätzlein, wie auch von einem Roſmarin-Sträuß-

lein oben die Sproͤßlein oder Herzlein, laß es noch einmahl mit einander einen Sud thun. Alsdenn leg den Fiſch in eine Schuͤſſel, wenns ſeyn kan in der Kruͤmme herum, wie auch die Capern, Citronen-Plaͤtzlein und Roſmarin-Straͤußlein oben darauf und gieß die Bruͤh neben in die Schuͤſſel hinein.

Hecht in einer Spaniſchen Bruͤh.

Man ſoll den Hecht ſchuppen, einſalzen, in Stuͤcke ſchneiden, die Stuͤcke mit Mehl beſtreuen, in halb Schmalz und halb Oehl bachen, und in einem Hafen behalten, daß ſie warm bleiben. Alsdenn ſoll man in dem Schmalz und Oel zwey Hand voll geriebene Semmel roͤſten, und ein wenig Mehl, ſo denn Eßig und Waſſer daran gieſen, etliche Roſmarin-Stengel, Muſcatenbluͤh, Saffran, Pfeffer, ziemlich viel Zimmet und Salz darein thun, die Bruͤh alſo ſieden laſſen und uͤber den Fiſch richten.

Hecht zerzupft mit Raum- oder Kernbruͤh.

Siede einen Hecht nur ſchlecht im Waſſer, leg ihn aus, laß ihn abkuͤhlen, alsdenn thu die Haut und Graͤte davon zupfe das Fleiſch klein, nimm eine Maas Kern, ſiede ihn ab, daß er nicht zuſammen laͤufft, ſalz ihn ein wenig, thu den zerzupften Hecht, ein Stuͤck Butter, klein zerſchnittene Peterſilien, Muſcatnuß und Jngber darein, laß mit einander ſieden. Ehe man den Hecht

Hecht anrichtet, ſchneid eine Semmel würflicht oder länglicht, röſte ſie in Butter, biß ſie fein hart werden, leg ſie in eine Schüſſel und richte den Hecht an.

Hecht gebraten mit Auſtern.

Nimm einen groſen Hecht, ſchuppe und reiſe ihm den Bauch auf, doch nicht zu weit, waſche ihn aus, und füll ihn mit Auſtern, nebſt ein wenig Salz und Pfeffer, ſtreue auch auswendig davon darauf. Spicke den Rücken mit Hering, bind ihn an einen Spieß, und begieß ihn mit Butter. Mach indeſſen eine Brüh von Capern, Limonien, Wein, Muſcatenblüh, Pfeffer und Butter, brenne ein wenig Mehl daran. Wenn der Hecht gut gebraten, ſo leg ihn in eine Schüſſel und gieß die Brüh darüber. Du kanſt ihn auch trocken geben und zerlaſſene Butter und Citronen-Safft darauf gieſen.

Hecht auf dreyerley Art zuzurichten, daß er doch ganz bleibet, als: geſotten, gebraten und gebacken.

Nimm einen groſen Hecht, ſchneid ihn am Bauch ein wenig auf, nimm ihn aus, biß auf die Leber, ſchuppe das vordere und hintere Theil, zerkerb und ſalze es, das mittelſte aber laß ungeſchuppt, mach es mit Eßig ſchön blau, ſteck ihn alsdenn an einen Spieß, ſchlag ein rein Tuch, das im Wein genetzet iſt, um das Mitteltheil,

bind es an beeden Enden mit Bindfaden feſte zu, daß kein Fett dahin lauffen kan, und wenn der Hecht mit dem Spieß aus Feuer geleget iſt, und das Tuch trucken werden will, ſo begieß das Tuch immer mit halb Wein und Waſſer, ſo ſiedet er am Spieß ſo wohl, als im Keſſel. Den Kopf oder Vordertheil beſpreng mit Mehl, ſo bächt er, wie in einer Pfanne. Das Hintertheil beſpreng mit Salz, begieß es etlichmahl mit warmer Butter, das brätet ſich ſelber. Man muß aber den Hecht mit Fleiß an den Spieß ſtecken und verwahren. Damit er nicht zubricht und abfällt, ſo mache ein gut Theil lange und ſchmahle Hölzlein, die binde mit Bindfaden über den Kopf, desgleichen am Ende des Schwanzes, feſt an, auch in der Mitten, da es vonnöthen. Wenn es nun allenthalben ſo gemachet und der Hecht zugerichtet iſt, ſo zieh ihn gemächlich vom Spieß, richte ihn alſo ganz in eine Schüſſel an, mache denn eine Brüh darüber, ſo iſt es fertig.

Hecht am Spieß gebraten.

Man richtet ihn zu wie den gefüllten Hecht, ſtecket ihn an den Spieß mit einem in Butter getränktem Papier umwünden und läſſet ihn alſo langſam braten.

Einige, an ſtatt dieſen Hecht zu füllen, ſpicken denſelben mit Aal-Speck, laſſen ihn auf glei-

gleiche Weiſe braten, und tragen ihn, wann er gebraten iſt, in der Sardellen-Brühe auf.

Hecht gebraten in Butter.

Brate den Hecht, begieß denſelben mit Butter, ſetz Wein und Eßig zum Feuer, thu Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Negelein, zuſamt einem Stück Butter darein, laß es ſieden und richt die Brüh, wenn der Fiſch ausgebraten, darüber.

Hecht gebraten in einer Brüh, kalt zu eſſen.

Schuppe den Fiſch, und ſchneide überzwerch kleine Schnittlein darein, würze und ſalze ihn hernach, denn brate ihn in einer Brat-Pfanne oder auf dem Roſt. Zuletzt ſtreue Triſanet, wie auch Ingber und Pfeffer darauf, und genieß ihn alſo nach Belieben kalt.

Hechtlein gebraten zum Salat.

Schuppe ein halb Pfund Hechtlein, nimm das Eingeweid heraus, und ſchneide kleine Schnittlein überzwerch in die Fiſche, würze, ſalze und lege ſie auf den Roſt, beſtreichs aber zuvor nur ein klein wenig mit Butter, damit ſie ſich nicht anhängen, im übrigen brate ſie ganz trocken. Wenn ſie denn fertig und erkaltet, ſo ſtreue Triſanet und ein wenig Pfeffer in Roſen-Eßig, richte ihn über die Hechtlein und gieb ſelbige zum Salat.

Hecht gebraten in einer Pomeranzenbrüh.

Würze und brate den Hecht, beträufe ihn aber mit Butter, drucke ſaure Pomeranzen in ein klein Häfelein, gieß ein klein wenig von der Butter, damit der Fiſch betrauft worden, zuſamt einem paar Löffel voll Wein daran. Streue Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh darein, laß es alſo ſieden. Lege denn den Hecht in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber und ſtreue klein- und würflicht-geſchnitteue Citrouen-Schelffen darauf.

Hecht gebraten in einer grünen Brüh.

Nimm Peterſilien-Kraut, ſtoß ſelbiges in einem Mörſel, gieß Wein und Fleiſchbrüh daran, treibs durch einen Seyher, thu Ingber, Pfeffer und Fleiſchbrüh darein, laß ſieden, doch nicht lang, damit die Farb nicht bleich werde, und richte denn dieſe Brüh über den Hecht.

Hecht gebachen.

Schuppe und bereite den Hecht, ſchneide ihn in vier Stücken, laſſe ihn eine, zwey oder drey Stunden, nachdem er groß iſt, in Salz, hernach ſtreich das Salz herunter, beſtreue ihn mit Semmel- und Weizen-Mehl, bache ihn aus heiſſem Oel ſchön gelb heraus, und gieb ihn trocken oder mach eine Citronen-Brüh darüber.

Hecht gebachen in einer Agreſt-Brüh.

Bach ihn ſchön gelb aus Schmalz. Nimm einen Agreſt, oder unzeitigen Weintrauben, wie

auch friſches Fenchel-Kraut, zuſamt den Broſamen von einem Weck, thu es in ein Häfelein, gieß Wein daran und wirff ein wenig Zucker dazu, laß ſieden, ſo lang biß mans zerrühren kan. Zwings alsdenn durch einen Seyher, würz es mit Muſcatblüh, Cardamomen, Pfeffer und ein klein wenig Saffran, laß es nochmahl ſieden. Richte alsdenn dieſe Brüh neben den gebachenen Hecht in die Schüſſel.

Hecht gebachen in einer Lorbeerbrüh.

Bache ihn ſchön licht gelb aus Schmalz, leg ihn denn in eine Schüſſel und mache nachfolgende Brüh darüber: Nimm das Trübe oder Dicke aus der Pfanne, daraus der Fiſch gebachen iſt, gieß halb Wein oder halb Eßig daran, ſchneide ein wenig Roſmarin, Lorbeer und friſchen Fenchel klein, thu es in die Brüh, zuckers nach Belieben und gilbs ein wenig mit Saffran, laß es alſo mit einander aufſieden, gieß die Brüh in die Schüſſel über die gebachene Fiſche und laß ſie auf Kohlen noch einmahl aufwallen.

Hechtlein gebachen in einer Roſmarinbrüh.

Bache ſie aus friſchem Schmalz und mach folgende Brüh darüber: Man gieſet ein wenig Wein und Fleiſchbrüh in ein Häfelein, thut geriebenes Semmelmehl und dürre Roſmarin-Sträuslein daran, wie auch Muſcatenblüh und Cardamomen, läſt es zuſamm aufſieden, wirfft zuletzt ein

Stück Butter daran, richtet dieſe Brüh über die Hechtlein, und machet ſie auf der Kohlen noch einmahl aufſiedend.

Hecht gebachen in einer Knoblauchbrüh.

Laß ihn ſchön licht aus Schmalz oder Oel in einer Pfanne bachen. Lege ihn in eine Schüſſel, gieß das Dicke vom Schmalz, welches unten in der Pfanne geblieben, darüber, und ſo viel Wein-Eßig, als zur Brüh nöthig iſt, dazu. Zerhacke alsdenn eine Knoblauch-Zehe, wirff ſie in den Eßig, ſtreue Cardamomen, Pfeffer, etwas Saffran und Muſcatenblüh darein, zuckers wohl, daß es recht lieblich werde, laß auch Lorbeer-Blätter zugleich mit in gedachten Eßig ſieden. Richte es hernach über den Hecht, decke ihn mit einer Schüſſel zu, daß er nochmal aufſiede. Nimm zuletzt die Lorbeerblätter hinweg, belege den Hecht mit dergleichen friſchen und trag ihn alſo zu Tiſch.

Hecht geſalzen im Senff oder Moſtart.

Der Hecht muß gewäſſert und zubereitet werden. Denn ſiedet man ihn im Waſſer und nimmt die Haut oder Schuppen davon herab; rühret hierauf den Senff mit Wein an, würzet ihn mit Cardamomen und Muſcatenblüh, thut ein wenig Eßig und Zucker, aber ein ziemlich Stuck Butter dazu. Alsdenn leget man den Fiſch in eine Schüſſel, richtet den alſo zugerichteten Senff dar-

darüber, läſſet es zuſammen auf einer Kohlpfanne ſieden und ſtreuet würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Auf andere Art.

Nimm einen bereits geſalzenen oder aber friſchen Hecht, den du erſt des Tags zuvor eingeſalzen, bereite ihn auf die vorbeſchriebene Art, leg ihn in eine Schüſſel und mach folgende Brüh darüber: Nimm ein Achtel-Maas Wein und eben ſo viel Senff, wie auch vier oder fünff Löffel voll mit Milchram, wirff einen guten Theil Zucker, ein wenig Pfeffer, Muſcatblüh und Cardamomen darein, und laß alſo die Brüh einen guten Sud thun. Zuletzt wirff ein Stück Butter darein, richte ſie über den Fiſch in eine Schüſſel und laß es noch einmahl auf der Glut ſieden, doch nicht zu lang, damit die Butter nicht lauter werde.

Hecht geſalzen in Peterlein-Kraut.

Der Hecht wird im Salzwaſſer geſotten, die Haut davon herabgenommen und in eine Schüſſel geleget. Denn röſte klein gehacktes Peterſilien-Kraut in einem guten Theil Butter, und richt es über den Fiſch. Man kan auch, nach Belieben, Senff dazu aufſetzen.

Hecht geſalzen in Milchram.

Siede und bereite den Hecht, thu einen guten Theil Milchram, zuſamt ein wenig Fleiſch-

brüh daran, wie auch Cardamomen, Muſcaten-blüh und Jngber, laß es mit einem Stück Butter ſieden. Indeſſen bähe etliche Semmel-Schnitten, leg ſelbige in eine Schüſſel und den Fiſch darauf, richte die Brüh darüber, und beſtreue ihn oben mit Muſcatblüh.

Hecht geſalzen in Bayeriſchen oder Pfetter-Rüblein.

Die Rüblein werden zubereitet, wie ſchon allbereit bey dem friſchen Hecht gelehret worden, doch darf man ſelbige nicht ſchweiſſen, ſondern gleich in der Fleiſchbrüh zuſetzen, und mit Butter aufkochen laſſen. Der Hecht aber wird im Waſſer geſotten und die Rüblein darüber angerichtet.

Hecht geſalzen im Meer-Rettig oder Green.

Wäſſere, ſchuppe und ſiede ihn im lautern Waſſer ab. Reibe indeſſen Green, gieß fette Fleiſchbrüh darüber, und miſche, nach Belieben, ein wenig mit Waſſer abgeſtoſſene Mandeln, wie auch Jngber und Muſcatenblüh darunter, wirff ein Stück Butter dazu, und laß ſolches mit einander ſieden. Leg den Fiſch in eine Schüſſel und gieß dieſe Brüh, zuſamt dem Green und Mandeln, darüber.

Hecht geſalzen im Oel gebraten.

Waſche ihn aus friſchem Waſſer, ſchneide ohngefehr drey Finger breite Stücke daraus, beſtreue ſie mit Cardamomen, Muſcatenblüh und

Pfeffer, thu auch friſches Baum-Oel in eine Brat-Pfanne, laß das Oel heiß werden, leg die Fiſch darein, daß ſie ſchön gelb braten. Wenn ſie denn fertig ſind, ſo beleg die Schüſſel mit Lorbeerblättern und die Stücke vom Fiſch darauf. Gieß von dem Oel aus der Brat-Pfanne ein wenig darüber, drucke den Safft von Citronen darein, und ſtreue die Schelffen davon, klein und würflicht-geſchnitten, oben darauf.

Hecht kalt mit Mandel Green.

Siede den Hecht in Salzwaſſer und ein wenig Eßig ab, denn leg denſelben in eine Schüſſel und laß ihn kalt werden. Oder wenn man auf ſolche Weiſe einen bereits abgeſottenen und übergebliebenen Hecht hat, kan man ihn ferner alſo zurichten: Laß Mandeln im friſchen Waſſer weichen, biß die Schelffen herab gehen, darnach ſtoſſe ſie, miſche geriebenen Green darunter, und ſtoß ſelbigen gleichfalls mit an. Gieß Eßig oder Wein dazu, richte dieſe Brüh über den Hecht.

Hecht angelegt.

Schlage einen Hecht ab, zieh ihm die Haut ab, aber den Ruckgrad laß ganz, daß der Kopf und Schweiff ganz daran bleibe, das Brätige nimm alles herunter, waſch es ſauber aus, hacks klein, nimm geweichte Semmel, Butter darunter, würze es wohl, thu ein wenig grünen Peterſilien, einen Löffel voll dicken Milchram, und ein

gän-

ganzes Ey dazu, ſalz es und hack alles untereinander klein, wie einen Knödelteig. Hernach nimm den Hecht-Kopf mit dem Ruckgrat und Schweiff, truckne ihn ſauber ab, nimm eine Brat-Pfanne, beſtreichs wohl, leg einen ſolchen Fiſch-Teig darein, leg den Kopf, Grat und Schweiff darauf und ſtreich den übrigen Teig darüber, formire ihn wie einen Hechten, ſtupf ihn über ſich mit einem Meſſer, daß er kleine Schuppen gewinne, ſteck die Floſſen auf den Rucken und Bauch, wie er zuvor geweſen, beſtreich ihn mit Eyern, ſo bekommt er eine Farb, brate ihn bey einer guten halben Stund, daß er fein gelb bleibet, leg ihn in eine Schüſſel und gieb ihn trucken oder mach eine Limonienbrüh darüber.

Marinirter Hecht.

Die Marinade dazu ſoll ſeyn, wie die von dem Aal. Wenn er marinirt iſt, ſo bachet ihn in der Butter, oder laſſet ihn im Ofen bachen, wie den marinirten Blateiß. Hernach richtet ihn an mit einer Soſe von Sardellen und durchſchlagener brauner Butter. Thut ſodann noch daran den Safft von einer Pomeranzen, Capern und weiſen Pfeffer; ſchüttet eure Soſe in die Schüſſel, und richtet euren Hecht darauf an, mit gebachener Karpfen-Milch oder Hechts-Leber, oder Peterſilien.

Herin-

Heringe in einer Butterbrüh.

Wäſſere ſie zwey oder drey Täge ein, nachdem ſie geſalzen ſind; doch muß man ihnen alle Tage ein- oder zweymal friſches Waſſer geben. Hänge ſie denn bey den Schwänzen auf, und laß ſie in der Lufft ſo lang ertrocknen, bis kein Waſſer mehr davon tropffet; ſchneide ſie überzwerch voneinander, nimm das Eingeweid heraus, mache Waſſer in einer Pfanne ſiedend, leg die Heringe darein, und laß ſie ſo lang als harte Eyer ſieden. Alsdenn ſeyhe ſelbiges wieder ab, thu einen guten Theil Milchraum und ein klein wenig Fleiſchbrüh, wie auch Butter, Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh daran. Laß ſie alſo aufwallen, richte es in eine Schüſſel, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Heringe in einer Senffbrüh.

Wäſſere die Heringe, und laß ſie wieder ertrocknen, ſiede ſie im bloſſen Waſſer; nimm ſie wieder heraus, und mach folgende Brüh zuſammen: Laß ein gut Theil Butter in einem Pfännlein ein wenig braun werden, ſchütte ſo viel Senff darein, daß ſie etwas dicklicht wir: Leg die Heringe in eine Schüſſel, gieß dieſe Brüh darüber, röſte klein-geſchnittenen Schnittlauch, Chalotten oder Zwiefelein im Schmalz, und ſchütt es oben darauf.

Heringe gebraten.

Wäſſere die Heringe, wie zuvor gedacht, mache am Ruckgrat etliche Queerſchnitt; leg denn die Heringe auf den Roſt; beſtreiche aber zuvor die Heringe und den Roſt wohl mit Butter, und laß ſie über einem Kohlfeuer braten. Wende ſie offt um, bis ſie ſchön röſch und licht-braun werden. An ſtatt der Butter kan man auch Oel gebrauchen, hernach, wenn ſie gebraten, wieder abkühlen laſſen, und denn die Heringe, ſamt dem Roſmarin und Lorbeerblättern, in einen Tiegel legen, Eßig und Oel darüber gieſen, auch, wenn es die Zeit leidet, etliche Tage ſo ſtehen laſſen, denn kleingeſchnittene Citronen-Schelffen darauf ſtreuen, und alſo kalt verſpeiſen.

Heringe friſch, mit brauner Soſe.

Nehmet ſie aus, ſchmieret ſie mit Butter, und leget ſie auf den Roſt; wenn ſie gebraten ſind, ſo thut eine braune Soſe darunter von kleingehackten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und Stachelbeeren, wenn es die Jahres Zeit iſt, Capern und ein Löffel voll Eßig, und richtet ſie warm an, mit Citronenſcheiben.

Auf eine andere Art.

Schneidet ihnen in den Rucken, beſtreichet ſie mit geſchmolzener Butter und Salz, bis ſie es wohl annehmen, umwickelt ſie mit Fenchel; laſſet

ſie

ſie auf dem Roſt braten, und richtet ſie hernach mit einer weiſen Soſe, mit einem Ragut von gebachenen Championen, um den Rand der Schüſſel, oder mit gebachenen Peterſilien, oder gebachenen Semmel-Rinden; man kan ſie auch in der Butter bachen, und zum Bey-Gericht, mit Pomeranzen-Safft, auftragen.

Heringe gefüllt.

Wenn die Heringe drey oder vier Täge gewäſſert ſind, ſo nimm die Milch, hacke ſie, thu zwey Eyer-Dottern, ein wenig Peterſilien, Jngber, Pfeffer, Muſcatenblüh, und ein wenig geriebene Semmel daran, mache eine Füll daraus, thus in die Heringe, leg ſie in heiſſe Butter, in eine Brat-Pfanne, daß ſie fein braun werden.

Heringe geſpickt.

Spicke gewäſſerte Heringe mit Speck, und brate ſie gleichwie vor beſchrieben; beträufe ſie offt mit ein wenig Butter, daß ſie ſchön geſtig werden.

Heringe gebachen.

Wäſſere und trockne die Heringe, ſchneid ihnen den Kopff ab, und ſodenn in der Mitte überzwerch voneinander, ſchwinge ſie im Mehl, mache Schmalz heiß, bache ſie ſchön licht heraus, und trag ſie zum ſauern Kraut, oder auch ohne daſſelbige, zu Tiſch.

Herin-

Heringe in Oel und Eßig.

Lege die Heringe etliche Stunden, oder auch einen Tag, ins Waſſer, bis ſie nicht mehr ſo hart geſalzen ſeyn. Waſche ſie aus etlichen Waſſern, ſchneid ihnen den Kopff ab, klopffe ſie mit der Fläche eines Meſſers über und über, denn auf dieſe Art läſſet ſich die Haut gar gerne abziehen; ſtich bey dem Schwanz die Haut ein wenig auf die Höhe, damit du ſie anfaſſen kanſt, ziehe ſie alsdenn herab, ſchneide vom Bauch ein ſchmales Stücklein hinweg, faſſe die Heringe alsdenn bey dem Schwanz, und reiß ſie in der Mitte entzwey. Nimm das Grät heraus, ſchneide die Helffte des Herings nach der Länge wieder voneinander, und alsdenn das übrige, nach Gefallen, zu Stücklein; leg ſelbige in eine Schüſſel, gieß Oel und Eßig daran, und ſtreue kleine Zwiebeln, würflicht-geſchnittene Porſtörffer-Aepffel, Pfeffer, und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Karpffen blau zu ſieden.

Schneide denſelbigen am Rucken auf, ſchuppe ihn aber nicht, ſondern nimm nur das Eingeweide heraus, und mach vier oder ſechs Stücke aus dem Fiſch, waſche ſie, leg ſie in eine Schüſſel, gieß friſchen Wein-Eßig darüber, daß er fein blau davon werde. Alsdenn laß andern Wein-Eßig in einer Pfanne ſiedend werden, und wirff

auf

auf ein Pfund Fiſch eine Hand voll Salz darein, wie auch Lorbeerblätlein, ſamt einer Zwiebel, mit Negelein beſteckt. Leg den Fiſch hinein, nemlich die Kopfſtück zu unterſt, und daß die Schuppen über ſich kommen, und denn die Schwanzſtücke umgewendet darauf, daß die Schuppen aufeinander liegen. Hernach ſprenge noch ein wenig Salz darüber, und laß den Fiſch ſieden bis ſich die Gräte löſen; ſeyhe ihn ab, gieß Roſen-Eßig und ein wenig Wein daran, laß es noch einen Sud thun, richte es an, ſtreue Peterſilienkraut darauf, und ſetze Roſen-Eßig zugleich mit auf den Tiſch.

Auf andere Art.

Bereite den Karpfen, wie erſt gedacht, und ſiede denſelbigen mit Salz in zwey Drittel Eßig und ein Drittel Waſſer, wiewohl man ihn auch allein im Salzwaſſer ſieden kan. Wenn er genug geſotten hat, ſo ſeyhe die Brüh ganz rein davon ab, zuvor aber miſche ein klein wenig Eßig unter Wein, thu denſelben in ein Häfelein, würze ihn mit gutem Gewürz, laß ihn aufſieden. Leg denn die Fiſch in eine Schüſſel, richte die Brüh darüber, röſte gewürffelt weiß Brod im Schmalz, brenn es fein heiß darauf.

Karpfen in Green.

Wenn der Fiſch in Eßig und Waſſer abgeſotten, reibet man ein gutes Theil Green, läſſet ſol-

chen in Wein aufkochen, thut etwas Fleiſchbrüh daran, ein wenig Ingber, ein gutes Stück Butter, läſſets untereinander ein wenig kochen, und richtets über den Fiſch an.

Karpfen in einer Citronen- oder Limonien-Brüh.

Schuppe und bereite den Karpfen, ſiede ihn in Eßig und Waſſer; alsdenn ſeyhe es ab. Indeſſen nimm das Weiche von einer Semmel, ſiede es im Wein, treib es durch, thu Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh, ein wenig Zucker und Butter, oder Oel, und Citronen-Safft darein, und laß den Fiſch nochmals damit ſieden. Oder ſiede die Brühe beſonders. Lege den Fiſch in eine Schüſſel, gieß die Brüh neben den Fiſch hinein, damit er oben ſchön blau bleibe; beſtreue ihn mit klein-geſchnittenen Citronen-Schelffen, und lege Citronen- oder Limonien-Plätzlein darauf, welche man, nach Belieben, einen Sud zuvor damit kan thun laſſen.

Karpf in der kurzen Brüh.

Wird wie der Hecht in der kurzen Brühe zugerichtet.

Karpf in einer Weixelbrüh.

Siede ihn, gleich den vorigen. Reibe inzwiſchen Pfefferkuchen, thu ſelbigen mit einem guten Theil Weixel-Mus in ein Häfelein, gieß Wein

und ein klein wenig Eßig daran, miſche klein-zerſchnittene und im Schmalz geröſtete Zwiebeln darunter, laß es alles zuſamm ſieden, zwing es durch einen Seyher, würze es mit Cardamomen, Zimmet und Muſcatnuß, laß es noch einmal aufſieden. Drucke zuletzt Citronen-Safft darein, und zuckere ſie nach Belieben, ſtreue würflicht-geſchnittene Schelffen von Citronen darunter, und richte ſie über die Fiſche.

Karpfen in einer Roſmarinbrüh.

Man ſiedet die Fiſche, wie die vorigen, und ſeyhet die Brüh davon ab. Denn nimmt man gedörrt- und geſchnittenen Roſmarin, gieſſet ein wenig Wein, Eßig und Fleiſchbrüh, oder, an ſtatt der Fleiſchbrüh, etwas Waſſer, daran; thut Pfeffer, Jngber, Muſcatenblüh und Cardamomen dazu, brennet friſches Schmalz oder Oel darüber, läſſet alles miteinander einen Sud thun, leget den Fiſch in eine Schüſſel, und gieſet die Brüh darüber. Man kan auch ein wenig Mehl in Schmalz röſten, den Fiſch mit der Brüh in einer zugedeckten Pfanne dämpfen laſſen, und zuletzt ein Stück Butter daran thun.

Karpfen in einer Peterſilienbrüh.

Nimm einen zwey- oder drey-pfündigen Karpfen, ſchuppe und ſchneide ihn auf und zu Stücken, waſch ihn aber nicht aus, ſondern ſpreng

denſelben alſogleich mit Salz ein, wie einen Fiſch, den man bachen will. Denn nimm eine Pfanne, thu ein wenig Wein und Eßig darein; zuvor aber ſiede vier oder fünff Peterſilien-Wurzeln, nebſt deren Kraut, und etliche geſchählte kleine Zwiebeln, in einem Häfelein Fleiſchbrüh, weich ab; denn gieſe von dieſer Fleiſchbrüh auch zu dem Wein und Eßig in die Pfanne. Wenn es anhebt zu ſieden, thu den Fiſch darein. Reib ein klein Händlein voll Haus-Brod, würze es mit Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh und Negelein, druck einen guten Theil Citronen-Safft darein; rühre es mit noch ein wenig Eßig an. Wenn denn der Fiſch halb abgeſotten, gieß dieſe Brüh dazu hinein, wie auch die andere Fleiſchbrüh, ſamt den abgeſottenen Peterſilien und Zwiebeln. Laß alles zuſamm im ſteten Sud fortſieden und dämpfen, bis ſich der Grat am Fiſch löſet.

Karpfen in einer Zwiebelbrüh.

Schuppe und waſche den Fiſch, darnach ſalze und würze ihn ein; ſchneide Zwiebeln länglicht, reibe Rockenbrod dazu, und röſte es ein wenig im Schmalz, denn gieß Wein-Eßig und Waſſer daran, ſo viel dich düncket daß der Fiſch darinnen ſieden kan; leg ihn in die Pfanne, begieß ihn im Sud etlichemal mit der Brüh; richte ihn an, und gieß von der Brüh, ſo viel als nöthig, darüber.

Auf eine andere Art.

Siede ihn wie ſonſt; nimm Zwiebel, ſo viel du willſt, ſchneide ſie klein, laß ſie weich ſieden, lege ſie an den Fiſch, thu ein wenig Eßig und Wein, auch Pfeffer, Ingber und Saffran daran, laß es mit einander auffſieden, ſo ſeynd ſie kalt und warm gut.

Karpfen in einer ſchwarzen Zwiebel-Brüh.

Schuppe und ſchneide ihn zu Stücken, du darffſt ihn aber nicht waſchen; laß ihn eine Weile im Salz liegen; reibe darnach Rockenbrod, thu es in die Pfanne, gieß halb Wein und halb Eßig daran, ſo viel als vonnöthen, daß der Fiſch darinnen ſieden kan. Ferner thu Pfeffer, Negelein, ein wenig Ingber und eine Weinbeer-Latwerge, oder ſonſt einen Safft, darein, daß die Brüh ſchwarz werde. Denn wird der Fiſch hinein gelegt, und läſſet man ihn gemach ſieden. Wenn er faſt ganz geſotten, ſo nimm eine oder zwey groſſe Zwiebeln, ſchneide ſie zu runden Plätzen, röſte ſie wohl im Schmalz, gehe aber behutſam damit um, daß ſie ganz bleiben. Wenn ſie denn geröſtet, ſo leg ihn auf den Fiſch, und gieß das Schmalz darüber, laß es noch eine Weile ſieden, und richte ſie denn an.

Auf eine andere Art.

Nimm den Fiſch, ſchuppe ihn und ſchneide kleine Schnitten hinein. Denn öffne ihn etwas bey dem Bauch, nimm die Gall heraus, gieß in die Pfanne eine Maas Wein, ſamt etwas Eßig, leg den Fiſch darein, und ſalze ihn nach Belieben. Hernach ſchneide etliche geſchählte Zwiebeln, ein Stück Butter, und eine Citrone, halb oder Viertel-weis, darein, wie auch gerieben Rockenbrod, würze es etwas wenig, und ſied es mit dem Fiſch, biß du ſelbſt vermeyneſt, daß es genug ſey. Alsdenn leg ihn in die Schüſſel, und trag ihn zu Tiſch.

Karpfen in einer Ungariſchen Zwiebel-Brüh.

Der Karpfen wird geſchuppet und in vier Stücke zerſchnitten, denn ſalze ihn ein, und laß ihn eine halbe Stund darinnen liegen. Indeſſen nimm zwey oder drey Aepfel und zwey Zwiebeln, ſchähle und hacke ſie klein, röſte ſie in Butter oder Schmalz. Denn leg den Fiſch in eine Pfanne, zuſamt den Aepfeln und Zwiebeln; gieß Erbſenbrüh und guten Wein darüber, gilbe und zuckere ſie, würze es mit Ingber, Pfeffer und Muſcatnuß. Weiche auch von einer Semmel die Broſamen in kaltes Waſſer, und hacke ſie nachmals mit einer oder zwey Limonien gar klein. Laß ſelbige

bige mit dem Fiſch auffieden, bis ſich die Gräte davon löſen und die Brüh etwas dicklicht wird.

Karpfen in einer Negeleinbrüh.

Wenn derſelbige geſchuppet und gewaſchen, ſo waſche ihn nochmals im Wein, und behalte denſelbigen Wein in einem Häfelein beſonders auf; ſchneide den Fiſch in vier Stücke, ſiede ihn mit halb Wein und halb Eßig, auch ſo viel Salz, als nöthig iſt, ab. Wenn denn der Fiſch genug geſotten, ſo gieß dieſe Brüh ganz davon herab. Hingegen ſeyhe den Wein, daraus der Fiſch gewaſchen worden, durch ein reines Tüchlein in die Pfanne an den Fiſch; brenn heiſes Schmalz darein, würze es mit Negelein, ein wenig Pfeffer und Muſcatenblüh, und laß es noch einen guten Sud miteinander thun.

Karpfen in einer ſchwarzen Brüh, ſo nicht ſüß iſt.

Siede zwey zwey-pfündige Karpfen in zwey Drittel Wein und einem Drittel Eßig, ſalze ſie, aber nicht ſo ſtarck, wie ſonſt. Indeſſen ſchneide etliche Zwiebeln Scheiben-weis, und laß ſie im Waſſer weich ſieden. Wenn die Fiſche halb geſotten ſind, ſo thu eine gute Hand voll geriebenes Haus-Brod, wie auch die abgeſottenen Zwiebeln, ſamt dem Waſſer, darinnen ſie geſotten haben, darein, ſamt einem guten Theil Negelein, Carda-

damomen und geriebener Muſcatennuß, laß es miteinander ſieden, bis es genug. Alsdenn thu ein gut halb Pfund Butter dazu, und laß ſie noch einen Wall mit aufthun; leg die Fiſch in eine Schüſſel und gieß die Brüh darüber.

Karpfen in einer ſüſſen ſchwarzen Brüh.

Siede ihn in Eßig, wie ſonſt. Wenn er halb geſotten, ſo ſeyhe die Brüh ganz herab, und gieß ein wenig Waſſer daran, ſeyhe es wieder davon. Alsdenn gieß einen Wein daran, doch daß der Brüh nicht zu viel werde. Hacke eine Zwiebel, ſo klein, als es immer ſeyn kan, und röſte ſie, ſamt ein wenig Mehl fein braun im Schmalz, brenne es darein, und zuckers wohl, thu Negelein, Zimmet, Muſcatenblüh, Pfeffer, und ein wenig Holler-Latwergen, damit die Brüh fein ſchwarz werde, daran. Laß ſolches alles miteinander aufſieden, und richte den Fiſch, ſamt der Brüh, in eine Schüſſel.

Auf eine andere Art.

Erſtlich ſchuppe den Fiſch, waſche ihn mit Wein aus: nimm halb Eßig und halb Waſſer in eine Pfanne, ſalze und laſſe ihn ſiedend werden, denn leg den Fiſch darein und laß ihn ſieden, bis er faſt genug iſt. Alsdenn ſeyhe dieſe erſte Brüh ab, und gieß den Wein, daraus der Fiſch gewaſchen

wor-

worden, darein. Wenn aber daſſelbige nicht genug wäre, kan man noch mehr Wein und ein wenig Eßig nachgieſen, wie auch geriebenen Pfefferkuchen, Ingber, Pfeffer, Negelein und Zucker darunter miſchen, mit dem Fiſch einen guten Sud thun laſſen, anrichten, und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf ſtreuen.

Karpfen in einer gelben Brüh.

Schneide oder hacke zwey oder drey Limonien, laß ſelbige mit Wein in einer Pfanne ſieden, leg den Fiſch hinein, ſalze ihn aber nicht zu viel und laß ihn ſieden. Indeſſen bähe weiſſes Brod, ſied es in ein wenig Wein und Eßig, zwinge es durch, thue ein wenig Holler-Eßig, Cardamomen, Ingber, Pfeffer, Saffran, Limonien-Plätzlein und ein gut Stück Butter daran, und laß es aufſieden. Seyhe die erſte Brüh von dem Fiſch ab, leg denſelben in die Schüſſel, gieß dieſe Brüh darüber, und leg die Limonien-Plätzlein oben darauf.

Auf eine andere Art.

Schuppe den Karpfen, mach Stücke daraus, ſied ihn in weiſen Wein, wenn er recht im Sud iſt, ſo reib eines Ey groß Brodbroſamen daran, würz es mit Ingber, Pfeffer, Saffran, Zucker und Zimmet, laß es einſieden, richt ihn an, ſo iſt er gut.

Karpfen gedämpft.

Den Karpfen bereite allerdings zu, wie ſchon gemeldet, ſalze ihn, als wenn er müſte gebachen werden. Laß ihn eine Stunde im Salz liegen, dann ſtreife das Schlieferige davon ab, würze ihn mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh. Nimm einen ſtollichten Hafen, leg unten in den Boden etliche dürre Lorbeerblätlein, wie auch ein wenig kleingeſchnittene Roſmarin, und leg den Fiſch darauf. Gieß ein wenig friſchen Eßig darüber, oder drucke an deſſen ſtatt Citronen-Safft hinein. Decke den Topf zu, und laß ihn noch eine Weile alſo ſtehen, bis du ihn zum Feuer ſezeſt. Siede eine Semmelbroſam in Wein, Eßig, und ein wenig Waſſer, zwings es durch; ſchütte dieſe durchgezwungene Brüh an den Fiſch, doch nicht zu wenig, damit er recht darinnen ſieden könne. Laß hierauf Oel heiß werden, und brenn es über den Fiſch, ſtreue noch ein wenig gutes Gewürz darauf und laß es alſo verdeckt wohl ſieden, und in einander dämpfen, ſchüttle aber bisweilen den Tiegel, damit ſich der Fiſch nicht anlege. Wenn er nun faſt ganz geſotten, muß man noch ein gut Theil Citronen-Mark und dergleichen geſchnittene Schelffen darein werffen, und noch einen Sud mit thun laſſen. Denn lege den Fiſch in eine Schüſſel und gieß die Brüh darüber, beleg die Schüſſel ringsherum mit friſchen Lorbeer-

blättern,

blättern, und ſtreue friſchen und klein-geſchnittenen Roſmarin und Citronen-Schelffen darauf.

Auf eine andere Art.

Wenn der Fiſch geſchuppt, zerſchnitten und gewaſchen iſt, ſo ſalze und würze denſelben, leg ihn in einen Paſteten-Tiegel, zuſamt dem Eingeweid, ſtreue noch ein wenig Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh und Cardamomen darauf; thu alsdenn geriebenes Semmel-Mehl in ein Häfelein, gieß ein wenig Fleiſchbrüh, Wein, Eßig und Waſſer daran, rühr es wohl untereinander, und gieß es in den Tiegel über den Fiſch. Leg auch würflicht und zu Plätzen geſchnittene Limonien darauf, thu ein Stück Butter daran, ſetz den Tiegel über das Feuer, laß ihn dämpfen, ſiehe aber bisweilen dazu und ſchüttle ihn, daß er ſich nicht anlege. Der Tiegel darf auch nicht oft aufgemachet werden, daß der Dampf recht beyſammen bleibe, biß der Fiſch recht mild und fertig iſt. Zuletzt wirf ein gut Stück Butter darein, und ehe er zu Tiſch getragen wird, nochmahl Cardamomen, Muſcatenblüh und klein geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Karpfe gefüllt.

Der Fiſch wird erſtlich geſchuppt, denn die Haut abgezogen doch ſo, daß ſie ganz bleibt, der Kopf und Schwanz müſſen auch ganz bleiben. Hierauf werden die Gräte fleiſig aus dem Fleiſch geſucht, und ſolches ſamt der Milch, mit gebrüh-

ten Champignion, Peterſilienkraut, etwas Zwiebel oder Schnittlauch, alles klein gehackt, ferner röſtet man Semmel-Mehl in einem gutem Theil Butter, das Peterſilien-Kraut und die Champignions können auch mit geröſtet werden. Nachdem werden Eyer daran geſchlagen, Muſcatenblüh und Cardamomen daran gethan, mit etwas Milch angefeuchtet, daß es eine linde Füll wird. Füllet ſie in die Haut des Fiſches, macht, daß er die vorige Form bekommt, und nähet ſie an den Kopf: hierauf leget etliche geſchnittene Hölzlein in eine Brat-Pfanne, damit ſich der Fiſch nicht anhängt, legt den Fiſch hinein, thut Butter dazu, wendet ihn um, biß derſelbige auf beeden Seiten genug gebraten worden. Wenn er nun fertig iſt, ſo ziehet man die Fäden heraus, legt ihn in eine Schüſſel, beſtreuet ihn mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schaalen ſamt Eßig-Capern. Zuvor kan der Fiſch auch, nach Belieben, mit brauner Butter übergoſſen werden.

Karpf gefüllt in einem Ragut.

Schuppe einen ſchönen groſſen Karpfen, hacke das Fleiſch von einem kleinen, miſche kleingeſchnittene Butter und geriebenes Brod darunter, ſalz und würz es mit Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen. Füll es in den gröſſern Karpfen, neh ihn zu, brenn braune Butter über den Fiſch, laß ihn ſofort in einer Brüh von halb Wein und

halb

halb Waſſer, mit Citronen, Lorbeer-Blättern, Roſmarin, Salz, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatblüh zuſammgemacht, ſieden, biß er fertig. Inzwiſchen mach ein Ragut von Capern, Champignions, oder, von Morgeln und Citronen zuſammen, wie auch von einem ſolchen gehackten Karpfen-Fleiſch, wie du zur Füll gebraucht, oder aber andere kleine Knödlein. Laß alles zuſamm in einer Brüh, wie der Fiſch darinn geſotten, beſonders ſieden. Leg denn den Fiſch in eine Schüſſel, zieh den Faden heraus und richte dieſes Ragout darüber an.

Karpfen gefüllt, in der Caſſerole.

Nehmet von einem Karpfen Gehäcke, füllet damit einen ſchönen ſauber geputzten Karpfen, leget ihn in eine Caſſerole, und laſſet ihn kochen mit weiſen Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein, grüner Citron, und einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn er gekocht iſt, ſo nehmet ihn aus der Brühe und thut ihn in eine Schüſſel und ſchüttet darüber ein Ragut von Championen, Trüfeln, Morcheln, Artiſchocken-Böden, Karpfen-Milch alles in der Caſſerole paßiret mit friſcher Butter und gutem Gewürz. Traget hernach euren Karpfen auf zum groſſen Vor-Gericht, und beſetzet den Rand der Schüſſel mit gebackener Karpfen-Milch oder mit marinirten Aal-Stücken und Citronen-Scheiben.

Karpf

Karpf geſchabt.

Schlag den Fiſch mit einem ſtarken Meſſer auf den Kopf, biß er todt iſt, ſchuppe ihn alsdenn und ſchabe mit einem ſcharfen Meſſer das Fleiſch ganz von den Gräten ab, beſprengs wohl mit Waſſer und hack es ganz klein, biß es gleichſam von dem Bret ablaufen will. Thus in einen Napf, röſte ein wenig Semmel-Mehl, wie auch gehacktes Peterſilien-Kraut und Zwiebeln im Schmalz, miſch es unter den gehackten Fiſch, ſchlag Eyer daran und würz ihn mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatblüh und dergleichen und rühre alles wohl untereinander. Leg ein Papier auf ein Blech, ſetz einen blechernen Model, ſo wie ein Fiſch formiret und innwendig hohl iſt, darauf, oder auch etliche dergleichen kleine Mödel, beſtreiche das Papier zu erſt ein wenig mit Butter, wie auch nebenher die Fugen des Models und gieß das zuſammgemachte vom Fiſch hinein. Schneide alsdenn abgezogene Mandeln klein und länglicht. Wenn es halb gebachen, ſo beſteck es oben überall damit, und laß es alſo ferner in dem Oefelein gar ausbachen, ſo wird es ſchön auflauffen, aber im heraus thun ſich wieder etwas niederſetzen.

Gebäck von Karpfen.

Nehmet Karpfen-Fleiſch, hacket es klein mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Championen, Fiſch-Milch und Artiſchocken-Böden.

Wenn

Wenn euer Gehäck fertig iſt, ſo thut es in eine Caſſerole, paßiret es weiß, thut ein wenig Fiſchbrüh dazu oder klarer Erbſenbrühe, laſſet es wohl auf der Kohlen ſieden, und richtet es an, mit dem Safft von einer Citrone.

Karpfen geſpickt gebraten.

Schuppe den Karpfen, mach denſelben am Bauch auf, ſalze ihn von inn und auſſen, nimm den Rogen und das Fett an den Gedärmen, hacks klein, würze es wohl, thu ein geröſtet Semmel-Mehl, geriebenen Roſmarin, ein Ey, und ein paar Löffel voll Wein dazu. Miſche alles wohl unter einander und fülle es in den Fiſch. Hierauf ſchneide friſchen Speck klein, und beſpicke den Karpfen zu beeden Seiten. Leg ſelbigen alsdenn in eine länglichte Brat-Pfanne oder Fiſch-Reiſten, brenne heiſſes Schmalz darüber, und laß ihn alſo, biß er fertig iſt, braten. Man kan ihn auch, ehe man die Füll hinein thut, mit Schmalz ausbrennen, und die bey den Hechten beſchriebene Capernbrüh darüber machen.

Gebratener Karpf.

Putzet euren Karpfen fein ſauber, machet Quer-Schnitte längſt dem Rücken, beſtreichet ihn mit geſalzener Butter, beſtreuet ihn mit geſtoſſenem Salz, und leget ihn auf den Roſt.

Wenn er gebraten iſt, ſo machet eine Soſe mit friſcher Butter, die ihr in der Caßerole paſ-

ſiret

ſiret, Peterſilien, klein gehackten Zibullen, ein wenig Fiſchbrühe, oder klarer Erbſenbrühe, Salz und Pfeffer, laſſet alles auf den Kohlen kochen, thut euren Karpfen darein, und richtet ihn mit der Soſe an.

Karpfen auf den Roſt gebraten.

Erſtlich ſchuppe und mache den Karpfen an dem Rucken ganz auf, daß er an dem Bauch beyſammen bleibt, waſche ihn ſauber, thu Salz und Pfeffer untereinander, würze den Fiſch damit ein, leg ihn ganz ausgebreitet auf den Roſt, alſo, daß das innere Theil ober ſich, das äuſſere aber auf den Roſt zu liegen komme. Beſtreiche ihn wohl mit gutem Baum-Oel und brate ihn durch offtmahliges Umwenden auf beeden Seiten ſchön. Alsdenn gieß nach gut Gedünken Wein, Eſſig und ein wenig Fleiſchbrüh in ein Häfelein, thu ein wenig Semmel-Mehl, Oel und Capern, Cardamomen, Muſcatblüh, Pfeffer, ein wenig Salz und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darein, zuckers, laß es wohl mit einander ſieden, und richt es über den Fiſch.

Karpf wie ein Aal gebraten.

Schuppe den Karpfen, ſchneid ihn am Bauch auf, daß du das Bündelein heraus nehmen kanſt. Mach Stücklein, wie von einem Aal daraus, ſalze ſie, röſts in einer Pfanne in Oel, daß ſie auf beeden Seiten ſchön braun werden. Seyhe darnach einen Theil Oel herab, daß ſie nicht gar zu fett werden, thu Eſſig, Waſſer, Zimmet, Pfeffer,

fer, Zucker, ein wenig geriebene Semmel, und Weinbeer daran, laß auf einer Glut ſieden, biß genug iſt. Man kan auch Lorbeerblätter und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen daran thun.

Karpf gebachen in Oel.

Schuppe den Karpfen und mache ihn am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, wasche ihn, und ſchneide drey oder vier Finger breite Stücklein überzwerch daraus, auf die Art, wie bey dem zerſchnittenen und gebratenen Hecht gelehret worden. Salze und würze ihn mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, ſtreu ein wenig Waizen-Mehl darauf, laß ein gutes Baum-Oel in einer Pfanne heiß werden und bache den Fiſch ſchön gelb heraus. Alsdenn leg ihn in eine Schüſſel, neben herum aber, ſowohl Lorbeerblätter, als auch geviertheilte Citronen und ſtreue klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelffen darauf.

Karpf aus Schmalz gebachen.

Schneid aus dem Karpfen, wenn er geſchuppt worden, ſo viel Stücke, als du haben willt, wasche ihn hernach ſauber, thu ſolchen in eine Schüſſel, ſalze denſelben, und reibe das Salz wohl hinein, laß ihn eine Weile liegen und ſtreife denn das Salz zuſamt dem Schliefer ab. Denn lege den Fiſch ferner auf ein Bretlein, beſtreu ihn dick mit Mehl und Grieß ſo wohl innen als auſ-

ſen. Streich mit den Fingern das Geſchuppte oben her, auf den Fiſch zuruck, denn dadurch wird er im bachen kraus. Man machet aber ferner Schmalz heiß und bächt die Fiſche fein gemach und rösch heraus.

Klippfiſch mit Kümmel.

Wäſſere ihn, wie Stockfiſch, ſchuppe ihn und laß ihn langſam ſieden, ſonſt wird er hart. Wenn er nun geſotten, ſo gieß ein wenig Waſſer, Butter, Kümmel und weiß gerieben Brod daran, laß es durchſieden, ſo iſt es fertig.

Klippfiſch in einer Butterbrüh.

Dieſe wird eben, wie die Butterbrüh über den Stockfiſch, mit ein wenig Waſſer vom Fiſch, Mehl und Butter gemacht und mit Peterſilien beſtreuet.

Krebſe zu ſieden.

Waſche die Krebſe, thu ſie in eine Pfanne oder ſtollichten Hafen, wirff Salz, Pfeffer und Kümmel darein, gieß Waſſer daran, und laß ſie alſo zugedeckt, ſo lange ſieden, biß ſich die Schaalen ſchön heraus löſen. Oder man kan auch, wenn ſie halb geſotten ſeyn, ein Gläßlein Wein daran gieſen, damit ſie, wie etliche davor halten, wohlgeſchmacker werden ſollen. Wenn ſie geſotten haben, gieß das Waſſer ab. Halte denn die Pfanne mit den Krebſen nochmahl über das Feuer und ſchwinge ſie herum, ſo werden ſie ſchön trocken, ſchütts hernach auf ein ſauber Tuch und trockne ſie noch beſſer ab,

oder

oder thue ein Stücklein Butter mit Kümmel in die Pfanne ſchwinge die Krebſe herum, daß ſie ſchön glänzend werden, und ſich der Kümmel anhängt. Auch kan man ſtatt der Butter Oel nehmen. Lege ſie alsdenn in eine Schüſſel rund herum, daß die Scheeren auf dem Rand der Schüſſel zu liegen kommen, ſtreue Peterſilien-Kraut darauf, decke ſie mit einer Schüſſel zu, und mache auf den Rand Häufflein Pfeffer, Salz und Jngber.

Krebſe gebachen in einer Brüh.

Siede die Krebſe und löſe die Schaalen und Scheeren herab, doch daß der Schwanz an dem Krebs bleibt, ſchneide die Füſſe hinweg, bache den Krebs in Schmalz. Nimm die Scheeren und Füſſe, zerſtoß ſie in einem Mörſel, treibs mit Wein durch einen Seyher, thu Zucker, Jngber, Pfeffer und ein wenig Muſcatenblüh daran, laß ſie ſieden und gieß es über die zuvor gebachene Krebſe.

Ein Krebs-Euter.

Nimm zehen oder zwölf ſchöne groſſe ungeſottene Krebſe, zerſtoſſe ſie alſo roh, mit einem Seidlein oder halben Maas Kern oder ſüſſen Raum, zwinge die Krebſe durch einen Seyher, und laſſe es dann nochmal durch ein Tüchlein lauffen, zerklopfe vier Eyer wohl, ſchütte ſie in eine Pfanne, und das durchgeſeyhete von den Krebſen auch darzu, würze es nach Belieben, und laſſe dieſes ſo lang ſieden, bis es wie ein Eyer-

Käß, oder Eyer-Milch zuſammen gehet, gieſſe es dann in einen Seyher, laſſe ſolches ein wenig ertrocknen, und ſchneide Stücklein daraus, ſchwinge ſie dann in Mehl, bache ſelbige aus einem Schmalz, und trage ſie entweder alſo zu Tiſch, oder aber mache eine Butter-Brüh darüber, ingleichen auch eine ſüſſe Brüh von Rheinfall oder Malvaſier mit Zucker vermiſcht, jedoch alles nach deinem Belieben.

Gebachene Krebſe, auf andere Art.

Siede ſie ab, wie gebräuchlich; ziehe dann die Schalen herab, ſchneide die Füſſe davon, und thue das bittere heraus; wer will, kan die Scheeren daran laſſen, die Schalen aber auf das ſchönſte ablöſen, damit alles an einander bleibe; oder man kan auch die Scheeren davon abnehmen, und beſonders ausſchählen, nach eigenen Gefallen. Hernach mache einen Teig an von ſchönen Mehl und Wein, ſalze ihn ein klein wenig, ziehe die ausgeſchählten Krebſe durch den Teig, und bache ſie aus einem Schmalz ſchön hell heraus; Gieb es alſo trocken, oder mache eine ſüſſe, oder auch eine Krebs-Brühe darüber, nach deinem Gefallen. NB. Zu dieſen gebachenen Krebſen kan man auch einen andern Teig anmachen, von Mehl, Eyern, und ein wenig Kern, oder ſüſſem Raum; oder auch von ſchönem Mehl und lauter Milchram, welcher Teig aber ſehr lang gerühret werden,

den, und der Milchram nicht zu ſauer, doch auch nicht zu ſüß ſeyn muß.

Krebſe mit Ragout.

Siedet die Krebſe, löſet die Schwänze und Scheeren aus, beſtreuet ſie mit Mehl, laſſet ſie in einem Pfännlein mit Butter braten, leget ſelbige gleich ſofort in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Fleiſchbrüh darüber, würzet ſie mit Pfeffer und Muſcaten-Blumen, laſſet ſie aufſieden, werfet zuletzt ein Stücklein Butter darein, und richtet ſie an.

Gefüllte Krebſe auf andere Art.

Siedet die Krebſe ab, wie oben gedacht, und ſchählet ſie aus, thut die Naſe und Schalen herab, daß ſie ſchön ganz bleiben; dann hacket das Beſte von denen ausgeſchählten Krebſen gar klein, und ein wenig rein gewaſchenes Peterſilien-Kraut beſonders, röſtet es ein wenig mit geriebenem Semmel-Mehl oder Eyer-Brod in Butter; welches man auch an ſtatt des Röſtens in einem ſüſſen Raum oder Kern weichen, unter die gehackten Krebſe ſamt dem Peterſilien-Kraut rühren und ferner würzen kan, wie die oben gedachte vorhergehende Füll; Indeſſen putzet und reiniget die Schalen oder Krebs-Naſen ſauber aus, und füllet dieſe Füll ein wenig erhöhet darein: Wer will, kan auch ausgeſchählte Krebs-Schwänze zuvor in die Schalen legen, doch al-

ſo, daß ſie etwas vor der Schalen vorgehen, und geſehen werden, dann wird die Füll, wie oben gedacht, darauf gefüllet, oder man kan auch zwey Krebs-Naſen zuſammen ſtecken, und die Füll erhöhet darauf füllen; bachet dann ſolche aus einer Pfannen im Schmalz, und traget ſie entweder alſo trocken zu Tiſch, oder machet eine Butter- oder Krebs-Brüh, wie die vorige, auch wohl eine ſüſſe Brüh, mit Wein, Zucker und Triſanet, nach Belieben darüber.

Gefüllte Krebſe, noch anderſt.

Wann die Krebſe geſotten ſind, ſchählet ſie aus, thut das Beſte davon, und hacket es gar klein, hacket auch abgezogene Mandeln beſonders, miſchet Semmel-Mehl darunter, ſchlaget Eyer daran, oder weichet an ſtatt des Semmel-Mehls, ein wenig Brod in Kern oder ſüſſen Raum, zuckert und würzet es nach Belieben, füllet es dann auf die im vorhergehenden beſchriebene Weiſe in die Krebs-Schalen, bachet es auch in Schmalz ſchön heraus, und traget es alſo trocken auf, oder machet eine Brüh mit Malvaſier oder andern guten Wein darüber; wer will, kan Zucker und Triſanet darauf ſtreuen; oder man kan auch ein wenig Saurach- oder Wein-Legelein-Safft, jedoch ganz zuletzt, darunter gieſſen, daß ſie davon ſchön roth werde. Wann ihr es nun anrichten wollet, leget das Gefüllte über ſich, beſtecket

ſtecket es mit Piſtazzien-Nüßlein oder geſchnittenen Mandeln und ſtreuet würfflicht geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Krebſe mit grünen Erbſen.

Wann ſie geſotten, machet ſie auf, ſäubert ſie von den unreinen und überflüßigen Schalen, thut ſie in einen Topf, thut Fleiſchbrüh und grüne Erbſen daran, wenn die Erbſen hart ſeyn, ſo ſiedet ſie zuvor in Fleiſchbrüh ab, darnach thut die Krebſe darein, auch Pfeffer, Butter, und gehackten Peterſilien, laſſet ſie aufſieden.

Eingemachte Krebſe.

Siede die Krebſe, röſte die Schwänz und Scheeren, in Butter, das andere alles, ſtoß in einem Mörſner mit zwey Schnitten gebähter Semmel, und gieß ein gut Glaß Wein dazu, treibe das miteinander durch ein enges Sieblein oder Seyher, thue es in einen Topf, gieſſe ein wenig Eßig darzu, würze es mit Ingber, Pfeffer, Zimmet und Saffran, thue Zucker daran, daß es weder zu ſüß noch zu ſauer iſt, alsdenn thue auch die gebachene Krebſe dazu, laß ein wenig mit einander ſieden, dann richte es an.

Ein Krebs-Euter.

Schneidet an lebendigen Krebſen die Naſen herab, nehmet das Bittere und Unreine heraus,

ziehet auch die ſchwarze Ader oder Gedärm bey dem Schwanz aus, und laſſet alſo die Krebſe ein wenig ertrocknen, ſtoſſet ſie dann alſo ungeſotten, in einem Mörſel, auf das Kleineſte; zerklopffet ferner acht Eyer; gieſſet zu einem Pfund Krebſe ein halb Maas Kern, rühret alles wohl durcheinander, daß die Krafft von denen Krebſen recht heraus komme; zwinget es denn durch einen Seyher, und zuckerts nach Belieben; beſtreichet ferner ein Pfännlein mit Butter, gieſet das Durchgezwungene darein, laſſet es ſieden, bis es wie ein Eyer-Käs oder Käs-Milch zuſammen gehet, aber doch lind bleibet; Gieſet es dann in einen Seyher oder Sieblein, und laſſet es eine Weile, oder auch über Nacht, im Keller ſtehen; ſchneidet nachmals Stücke, eines kleinen Fingers dick, daraus, beſtreuet ſie ganz dünn mit Mehl, und bachet ſolche aus Schmalz. Gebt ſie alſo trocken, oder leget ſie in eine Schüſſel, gieſet ſiedenden Malvaſier darüber, decket ſie mit einer andern Schüſſel zu, laſſet ſie auf Kohlen ein wenig aufſieden, und gieſet etwas braunen Negelein-Safft daran, ſo wird die Brüh ſchön roth. Wann ihr ſie dann auftragen wollet, ſtreuet klar-geſtoſſene Zimmet darauf, und beſtecket ſie mit länglicht-geſchnittenen Piſtazzien oder Mandeln.

Krebſe mit harten Eyern.

Wann die Krebſe geſotten, ſo ziehe ihnen die Naſen ab, ſamt den kleinen Beinen und Faſen,

und die Schalen vom Schwanz, doch laſſe einen Ring herum, ſo fällt er nicht ſo bald heraus; die Scheeren laß daran, dann brate ſie in friſcher Butter, ſie muß aber nicht braun ſeyn; ſiede indeſſen drey oder vier Eyer hart, ſetze auch Rindfleiſchbrüh, Gewürz und geriebene Semmel in einem Töpflein zum Feuer, dazu gehackte Peterſilien und Butter; wenn es aufgekocht, ſo gieſe es auf die Krebſe, dann nimm die Eyer, ſchneide ſie halb voneinander, thue die Dottern heraus, das Weiſe ſchneide fein dünn und länglicht, wie Kraut-Salat, thue es zu den Krebſen, richte ſie an, ſo ſiehet es roth, weiß und grün untereinander, die halbe Dottern lege auf den Rand, und dazwiſchen häufig Peterſilien.

Gebachene Krebſe.

Nehmet die geſottenen Krebſe, thut die Naſen und Schalen von denen Schwänzen, und das Unreine davon, ſchneidet auch die Füſſe ab, machet die Scheeren auf; darnach macht ein Teiglein an von Eyerdottern und geriebenen Brod, oder von Wein und Mehl, und ſalzet es ein wenig, legt die Krebſe darein, und bachet ſie fein gemach. Wollt ihr eine Brüh darüber haben, ſo gieſet Wein in ein Häfelein, thut Zucker, Muſcatenblumen, Cardamomen und Zimmet darein, laſſet es ſieden, und richtet ſie alsdenn über die gebachenen Krebſe.

Gebratene Krebſe.

Siedet die Krebſe, wie ſonſten, machet die Schwänze und Scheeren aus, ſtreuet Mehl darauf, und bratet ſie in Butter; hernach thut ſie in einen Topff oder Hafen, gieſet Fleiſchbrüh daran; würzet es mit Pfeffer und Muſcatenblumen, laſſet es aufſieden, dann thut ein wenig Butter darein, und richtet es an.

Krebſe geſpickt und gebraten.

Siede recht groſſe Krebſe, mache die Schwänze und Scheeren fein ganz aus, ſchneide kleine Stücklein Speck, ſpicke ſie zierlich mit einer ſubtilen Spicknadel, ſtecke ſie an ſo viele hölzerne Spießlein einer Viertel-Ellen lang, als Perſonen bey Tiſche ſind, ſtecke einen Schwanz und Scheer um das andere an; dann lege die Spießlein mit den Krebſen auf den Roſt, laſſe ſie fein gelblicht braten, und begieſe ſie mit zerlaſſener Butter. Wann man genug groſſe Krebſe hat, kan man die Spießlein allein geben. Sonſten aber bereitet die vorher beſchriebenen gebratenen Krebſe, und leget die Spießlein darauf.

Gefüllte Krebſe.

Siedet ſchöne groſſe Krebſe, ſchählet und putzet ſie, doch daß die Schwänze und Scheeren an dem Gerippe bleiben. Hernach ſchählet ein gut Theil kleine abgeſottene Krebſe, hacket das Beſte

davon klein; röſtet Semmel-Mehl in Butter, und rühret es unter die gehackten Krebſe. Wer will, kan auch ein wenig gehacktes Peterſilienkraut mit in der Butter röſten, und darunter rühren; dann ſchlaget Eyer daran, und machet die Füll damit zuſammen, würzet ſie mit Muſcatenblüh oder Nuß, Cardamomen und ein wenig Pfeffer; Füllet dieſe Füll in die beſagter maſſen zugerichteten Krebſe, und formet es artig, als wann die Schalen oder Naſen wieder darauf geſetzet wären; ſchwinget dann die Krebſe ein wenig in Mehl, und bachet ſie aus Schmalz. Leget ſie denn in eine Schüſſel, und machet von den Schalen eine Krebsbrüh darüber: ſchneidet ein gut Theil Butter, Plätz-weis, auf die gefüllten Krebſe in die Schüſſel, und gieſet die Brüh daran, würzet ſie mit Cardamomen und Muſcatenblüh, ſetzet dann die Schüſſel zugedeckt auf Kohlen, und laſſet es ein wenig aufſieden.

Gefüllte Krebſe, auf andere Art.

Wenn man keine groſſen Krebſe hat, ſo macht man die vor beſchriebene Füll, thut ſolche in die geſäuberten Naſen, deren zwey zuſammen geſteckt werden können, bächt ſolche aus Schmalz, und giebt ſie alſo trocken, oder macht eine Krebs- Wein- oder Butterbrüh darüber.

Unter die Füll kan man auch Mandeln thun, und die gebachenen Naſen mit Piſtazzien und Citronen-Schalen beſtecken.

Krebſe in Nudeln zu machen.

Macht von ein wenig Schmalz, ſchönem Mehl und Eyern einen Teig an, wälchert ſolchen dünn aus, rädelt ihn in viereckigte Flecklein, und werfft ſie in heiß Schmalz, thut ſie aber gleich wieder heraus, damit ſie nicht braun werden, darnach nehmt abgeſottene Krebs-Schwänze und Scheeren, legt ſie zwiſchen die gebachene Flecklein auf eine Schüſſel, und hin und her Butter darzwiſchen, gieſet ein wenig Kern daran, doch nicht zu viel, nur daß die Nudeln anziehen können, laſſets auf einer Glut ein wenig ſieden, ſo iſt es fertig.

Krebſe mit Ragut, auf andere Art.

Laſſet eure Krebſe ſieden in Wein-Eßig, mit Salz und weiſen Pfeffer, nehmet die Schwänze und die Scheeren davon, zerquetſcht ſie, paßiert ſie in der Caßerole mit brauner Butter, gutem Gewürz, feinen klein-gehackten Kräutern und geröſtem Mehl; laſſet alles zuſammen bey gelinden Feuer kochen.

Richtet hernach euer Rugut an, und traget es auf mit dem Jus von Championen, und beleget den Rand der Schüſſel mit gebachenen Championen.

Krebſe in einem Hachis oder Gehäcke.

Man richtet auch die Krebſe mit einem Gehäcke zu. Dieſes Gehäck macht und würzet man

wie das Karpſen-Gehäcke, nachdem man ſie ſo mit ſieden laſſen, wie es in dem Artickel: Krebſe mit Ragut, geſagt iſt. Darnach trägt man dieſes Gehäck zum Vorgericht auf, und beſetzt den Rand der Schüſſel mit marinirten und gebachenen Krebs-Schwänzen, worunter man gebachenen Peterſilien miſchet.

Man kan auch aus dieſem Gehäcke kleine Würſte oder Andouillettes machen, zu welchem Ende man ein oder zwey Eyer darunter thut, nachdem das Hachis groß iſt.

Krebſe in einer Raumbrüh.

Siede und putze die Krebſe, mache eine Brüh von Raum, Semmel-Broſamen, Butter und Muſcatenblumen, auch einem Eyerdottern, lege die Krebſe in die Schüſſel, gieß die Brüh darüber, und laß ſie aufſieden.

Krebſe mit Semmeln.

Siede die Krebſe, mache die Schwänze zierlich aus, das Garſtige aus der Naſen thue weg, das übrige alles aber in einen Mörßner, ſtoß es mit ein wenig geriebener Semmel, zwinge es mit Fleiſchbrüh durch einen Seyher, thue es in ein Töpflein, darzu Ingber, Pfeffer, Muſcatenblumen und Butter; laß dir eine Semmel fein gelinde und ſchön rund bachen, ſo nicht aufgeſprungen, ſchneide von oben dünne Schnitten darein, doch

daß

daß ſie nicht durchgehen, in die Läng und in die Queer, röſte ſie in Schmalz fein gelblicht, lege ſie in eine Schüſſel, ſtecke in die Schnitten der Semmel die ausgemachten Krebs-Schwänze, gieß die Brüh darüber, und laß über dem Kohl Feuer aufkochen.

Krebſe mit Spargel.

Siede die Krebs, und mache die Scheeren, die Naſen, und oberſte Schalen vom Schwanz davon ab; ſiede den Spargel auch ab; lege die Krebs und Spargel ordentlich in die Schüſſel, gieß Fleiſchbrüh, Butter, Pfeffer, und ein wenig geriebene Semmel dazu, und laß es auf der Kohlpfannen aufkochen.

Ein Krebs-Strudel.

Schähle geſottene Krebſe aus, hacket ſelbige, zuſamt ein wenig Rinds-Mark, klein; miſche nicht gar ſo viel geröſtetes Eyerbrod, als des Gehäckes iſt, darunter, und würze es nach Belieben; ſchlag auch ein oder mehr Eyer-Dötterlein daran, nachdem des Gehackten viel oder wenig iſt, und rühre es damit an; mache hierauf von Eyerweiß und Mehl, einen Teig, wälchere ſelbigen recht dünn aus, überſtreiche den Teig mit zerlaſſener Butter, und hernach mit Milchraum, dann lege das Gehäck oben zimlich dick darauf; rolle dann dem Teig, ſamt dem darauf geſtrichenen Gehäck,

hack, länglicht zuſammen, wie eine Wurſt, lege ihn alſo rund herum in eine Schüſſel, gieſe Kern oder ſüſſen Raum darein, und laſſe es eine Stund lang ſieden.

Ein Krebs-Strudel, auf andere Art.

Laſſet Waſſer warm werden, und ein wenig Schmalz darinnen zerſchleichen; machet dann mit ſchönem Mehl und einem Ey, einen Teig an, wälchert einen groſſen Platz daraus, leget ihn auf ein reines Tuch, und ziehet ihn ſo dünn als ein Papier. Oder würket ihn wie gebräuchlich aus, und bläuet oder ſchlaget denſelbigen alsdann wohl mit einem Wälcherholz, laſſet ihn hernach ein wenig ruhen, wälchert einen dünnen Platz davon, und ziehet ihn auf das dünneſte aus: alsdann laſſet Milch und Eyer miteinander ſieden, bis ſie zuſammen gehen, und ſeyhet die Milch alsdann davon ab. Hierauf hacket und röſtet Peterſilienkraut, ſamt etwas Semmel-Mehl, im Schmalz, und rühret es unter die Eyer-Milch, wie auch einen guten Theil ausgeſchählt- und kleingehackte Krebſe, thut ein wenig ſüſſen Milchram und Gewürz darzu, und machet es alſo an, daß ſich die Füll ausſtreichen läſſet; überſtreichet alsdann das Blat mit Butter, und die Füll oben glatt darauf, wickelt den Teig übereinander, aber nicht gar veſt, und etwas breitlicht, damit man Stücker, etwann eines Fingers lang, auch wohl länger daraus ſchneiden könne; ſolche laſſe man

in geſalzenem Waſſer ein wenig ſieden, ſeyhe ſie hernach ab; lege ſie in eine Schüſſel, ſtreue Semmel-Mehl darauf, und brenne ein wenig Schmalz darüber.

Einen groſſen Krebs zu machen.

Nehmet kleine Krebſe, ſiedet ſie, thut die Schwänz und Scheeren heraus, hacket ſie, nebſt hart-geſottenen Eyern und ein wenig Rinds-Mark, röſtet gehackte Peterſilien und geriebene Semmel in Butter, thut die gehackten Krebſe dazu, würzet und ſalzet ſie, ſchlaget zwey oder drey Eyer daran, rühret es untereinander, machet eine Füll daraus, dann beſtreichet dieſe Forme mit Butter, drucket die Füll fein derb ein, und laſſet ſie eine Weile ſtehen; hernach ſchicket ihn zum Becker, oder bacht ihn ſelbſt in einem Oefelein, daß er fein röſch wird. Oder aber, beſtreicht eine Bratpfanne mit Butter, macht den Teig auf den Seiten der Form loß, ſchüttet ihn behutſam hinein, und laſſet ihn darinnen bachen. Wann er gebachen, ſo leget ihn fein ſäuberlich in eine Schüſſel, machet eine Krebsbrüh darüber, und legt auch gefüllte Krebſe darum.

Krebs-Butter zu machen.

Stoſſe ein halb Pfund lebendige Krebſe, von welchen das Bittere zuvor aus den Naſen genommen worden, ſamt ein halben Pfund Butter, ganz

ganz klein; Nimm ſodann noch ein halb Pfund Butter, und thue ſie, ſamt den Zerſtoſſenen, in eine Pfanne, röſte ſolches wohl miteinander; dann gieß ein wenig Fleiſchbrüh, auch, ſo es beliebt, Cardamomen und Muſcatenblüh, in die Pfanne, und laſſe es ferner noch ein wenig kochen, alsdenn zwinge es durch ein ſtarckes Tuch, veſt aus, und ſetze es an einen kühlen Ort. Wann es nun geſtanden iſt, ſo hebe dieſe Butter herunter, und gebrauche ſie zu allerhand beliebigen Eſſen.

Kreſſen zu ſieden.

Nimm die Kreſſen, ſchuppe und mache ſie auf, thu das Eingeweid heraus. Laß Eßig und ein wenig Waſſer, ſo geſalzen, in einer Pfanne ſiedend werden, thu alsdenn die Fiſche hinein, daß ſie darinnen ſieden. Mach indeſſen ein Schmalz in einem Pfännlein heiß, und leg die Fiſche, wann ſie genug geſotten, in eine Schüſſel, gieß den Eßig, darinn ſie geſotten, darüber, wirff ein wenig Kümmel in das heiſe Schmalz, brenne es geſchwind über die Fiſche, und trage ſie zu Tiſch.

Lachs in Sardellen- oder Auſtern-Brüh.

Schuppe und ſiede ihn im Salzwaſſer, mit etwas Roſmarin und Lorbeerblättern, ab. Mach eine Brüh von Auſtern oder Sardellen, mit ein wenig Wein, Butter, Pfeffer und Muſcatenblüh,

bis daß die Brüh dick wird. Gieß ſie über den Lachs, und laß es zuſamm in einer Schüſſel aufkochen. Alsdenn beleg ihn mit Citronen-Plätzen, und ziere ihn, wie du am beſten kanſt.

Lachs geſalzen zu ſieden.

Wäſſere den Lachs ein oder zwey Täge, nachdem er hart geſalzen iſt, gieb ihm aber des Tags zweymal friſches Waſſer. Alsdenn ſchuppe und ſchneide ihn zu Stücken, die aber nicht zu dick ſeyn müſſen und ſied ihn im Waſſer ab. Wenn er geſotten, ſo gieß das Waſſer herunter, und hingegen Fleiſchbrüh daran. Thu einen Löffel voll geröſt Mehl, ein gut theil Butter, wie auch Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüh dazu, und laß es alſo zuſamm aufwallen.

Auf eine andere Art.

Schuppe den Lachs, leg ihn in einen Keſſel, gieß ein wenig Wein und Waſſer darzu, grob geſtoſſenen Pfeffer, Muſcatenblüh, gerieben Brod und Salz. Laß es zuſammen ſieden, wenn es gar, ſo thu Butter dazu und laß es noch einmahl durchſieden.

Lachs in einer Lebkuchen-Brüh.

Siede den Lachs in Salzwaſſer und gieß es ab, reib einen Pfefferkuchen, gieß Malvaſier daran, ein wenig Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen, laß es eine Weil ſieden, richt es darüber, und

und ſtreue würfflicht geſchnittene Citronen Schaalen darauf.

Lachs in Pohlniſcher Brüh.

Nimm friſchen Lachs, bach ihn in Schmalz thu Zwiebeln und Aepfel in einen Hafen, gieß Wein darauf, laß es ſieden mit Zimmet und Zucker, mach es ein wenig ſäuerlich, reibs durch einen Seyher über den gebachenen Lachs, laß aufſieden, ſo iſt er fertig.

Lachs marinirt.

Bache den Lachs aus friſchem Schmalz, gieß Eßig und Wein in einen verzinnten Keſſel, ſchähle zwey Limonien, ſchneide ſie rund und thu ſie darunter mit Gewürz, Roſmarin, Chalotten, Lorbeerblättern, ſalz es, nimms vom Feuer, wirf den Lachs darein und laß es kalt werden.

Lachs mit Ragot.

Man nimmt ſo viel davon, als man haben will, ſpicket ihn mit Gewürz-Negelein, und bratet ihn; man thut ihn hernach in eine Caſſerole mit guter friſcher Butter, worein man Mehl geknettet, um die Soſe dicklich zu machen, Fiſchbrühe oder klarer Erbſenbrühe, Salz und Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, Championen und ein wenig unzeitigen Traubenſafft.

Laſſet alles zuſammen kochen; wenn er gar iſt, ſo richtet ihn an und gebt ihn zum Vor-Gerich-

richte, mit marinirten Aal-Stücken auf dem Rand der Schüſſel oder gebackenen Peterſilien oder gebackenen Semmel-Rinden.

Einige nehmen ein oder zwey Stück Lachs, worein ſie Queer-Schnitte machen, und legen ſie in eine Torten-Pfanne und Feuer unten und oben oder backen ſie im Ofen mit Fiſchbrühe oder klarer Erbſenbrühe, ein wenig Wein, einem Bündgen feiner Kräuter und andern Gewürz, derweilen, daß der Lachs alſo kochet, machen ſie beſonders ein Ragut mit Championen, Auſtern, Capern, geröſtem Mehl, guter friſcher Butter und der Lachs-Leber. Wenn er gekocht iſt, richten ſie den Lachs in einer Schüſſel an, ſchütten ihr Ragut darüber mit dem Saft von einer Citron, und beſetzen die Schüſſel wie geſagt.

Einige laſſen ihn in der Butter backen, und machen hernach eine ſüſſe Soſe darüber mit rothem Wein, Zucker, Zimmet, Salz, Pfeffer, Negelein und paßiren ſie in der Caſſerole, und richtens an, wenn ſie gekocht iſt.

Lachs zu braten.

Bereite und wäſſere den Lachs, ſchneide ihn ſo dünn als möglich zu Stücken, ſtreu Pfeffer darauf, beſtreiche den Roſt wohl mit Butter und leg den Lachs darauf, bedupf ihn offt, vermittelſt eines Pinſels, mit Oel oder Butter, und wend ihn fleißig um. Wenn denn der Lachs ſchön

und

und ſafftig ausgebraten, ſo leg ihn in eine Schüſſel, drucke den Safft von Citronen darauf und beſtreu ihn mit würfflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen. Wiewohl man auch ganze Citronen dazu aufſetzen kan.

Lachs kalt zu eſſen.

Sied ihn im Waſſer ab, daß er fein mild bleibet, ſeyhe das Waſſer herunter. Leg den Lachs in eine Schüſſel und gieß kalten Holbeer- oder Roſen-Eßig darüber, und ſtreue klein-geſchnittene Citronenſchelfen und Peterſilienkraut darauf. Wenn der Fiſch erkaltet, kan man auch Oel und Eßig darüber gieſen und ein wenig Pfeffer darauf ſtreuen. Doch muß der Lachs, ehe man ihn zu Tiſch träget, etlichmahl mit Eßig übergoſſen und würfflicht-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf geſtreuet werden.

Lachs dörr zu braten.

Thu die Schuppen davon, ſchneide ihn in länglichte Stücklein, ſo dünn als es ſeyn kan, leg dieſelbe auf einen ſteinern Teller, gieß weiſſes Bier darüber und laß ſie eine Stund lang darinnen liegen. Alsdenn ſchmiere einen Roſt mit Butter, leg den eingeweichten Lachs darauf, beſtreiche ſelbigen auf beeden Seiten auch mit Butter und brat ihn auf der Kohlen, daß er ſchön warm und geſtig werde. Alsdenn trag ihn gleich auf den Tiſch und laß ihn alſo heiß eſſen.

Lachs oder Salmen friſch zu ſieden.

Sie werden wie Karpfen oder andere Fiſche, in Waſſer mit ein wenig Eßig und Salz, geſotten. Zierlich in die Schüſſel gelegt, mit Peterſilien beſtreuet, und ein Glaß mit Hohlbeer-Roſen- oder Citronen-Eßig in die Mitten der Schüſſel geſetzt. Man kan auch etwas Peterſilien-Wurzeln und Kraut mit ſieden laſſen.

Auf andere Art.

Wenn die Salmen abgeſotten und in eine Schüſſel geleget worden, ſo gieß Roſen- oder andern Eßig darüber, und laß ihn alſo, ein oder drey Stunden lang darinnen liegen. Wenn er nun zu Tiſch getragen werden ſoll, ſo gieß friſchen Roſen- oder andern Eßig in eine Schaalen, leg den Fiſch darein, druck den Safft von Citronen auf die Salmen, und beſtreue ſie mit würfflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen, wie auch, mit Peterſilienkraut.

Auf noch andere Weiſe zu ſieden.

Schuppe und bereite die Salmen, laß gleich viel Wein-Eßig und Waſſer ſiedend werden. Salze es, leg den Fiſch darein und laß ihn ſamt etlichen Salbey-Blättern und ein wenig Roſmarin ſieden; denn der Fiſch ſoll wohlgeſchmack davon werden. Wenn er nun ausgeſotten und mild iſt, ſo leg ihn in eine Schüſſel, ſtreu geſchnittene Citronenſchelffen und Peterſilienkraut darauf,

und ſeze Citronen-Eßig, mit ein wenig Oel vermiſcht, in deroſelben Mitte.

Noch auf eine andere Art zuzurichten, daß er lang kan aufbehalten werden.

Den friſchen Salm ſo drey Finger breit zerſchnitten, muß man an kleine hölzerne Spießlein ſtecken, damit er im ſieden nicht zerfalle, darnach waſchen, Creutzweis in eine tiefe Pfanne legen und in halb Waſſer und Wein ſieden. Man ſalzet und ſiedet ihn wie einen Karpfen. So man ihn will abnehmen, muß man, nachdem des Salm viel iſt, eine halbe oder ganze Maas Wein darauf gieſen und alſo abſchröcken, die Brüh wieder ausgieſſen und den Fiſch kalt werden laſſen. Wenn beedes recht erkaltet, muß der Salm in etwas tiefes geleget und die Brüh darüber gegoſſen werden, ſo kan man ihn acht oder mehr Tage gut behalten. So man ihn aber zu eſſen beliebet, kan man nur etwas Roſen- oder gemeinen Eßig darüber gieſſen und Peterſilien-Kraut darauf ſtreuen, den Salm von einander legen, jedoch fleißig verhüten, daß keine Lufft dazu komme, weil er davon gar leichtlich ſchwarz wird.

Laperdan oder Chabliau zuzurichten.

Wenn der Laperdan aus der Tonne genommen wird, muß ſolcher drey oder viermahl wohl ausgewaſchen, hernach in friſches Waſſer über

Nacht geleget, in einen Tigel gethan, und mit Waſſer ſo weit übergoſſen werden, daß es darüber zuſammen gehet: darinnen muß er eine gute halbe Stund lang kochen. Denn nimmt man ihn aus dem Tigel, und leget ihn, wenn das Waſſer abgeſeyhet, in eine Schüſſel, machet Butter warm, jedoch ſo, daß ſie nicht braun wird, ſondern ſchön licht-gelb bleibet und brennet ſie darüber, ſtreuet ſodenn Jngber darauf und trägt ihn zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Erſtlich muß der Fiſch geſäubert, gewäſſert und in Waſſer abgekocht werden, dann thut man zerhacktes Peterſilienkraut in ein Häfelein, Milchram und Butter dazu, gieſet ein wenig Fleiſchbrüh daran, läſſet ſie alſo aufwallen, würzet ſolches wohl mit Jngber und richtet es über den Fiſch.

Laperdan auf holländiſche Art zu kochen.

Wenn der Laperdan gnug gewäſſert und im Waſſer geſotten worden, ſo löſe die Gräte heraus und überbrenne ihn mit Butter. Jnzwiſchen ſiede weiſe Ruben oder Kohl-Ruben, ſchneide ſie zu Plätzen, thu einen guten theil Butter in eine Schüſſel, leg eine Lage von den Ruben darauf, beleg dieſe mit Laperdan, Pfeffer und beſtreu es mit Muſcatenblüh, mach eine neue Lag Ruben, und auf ſelbige wieder eine von Laperdan, ſo

lang

lang die Fiſche und die Ruben langen, leg etliche Schnitten Butter darauf, deck die Schüſſel zu, ſetz es zuſammen auf eine Glut-Pfanne und laß es daſelbſt ein wenig aufſieden.

Friſche Makrellen.

Dieſe richtet ihr auf eben die Art zu, wie den friſchen Häring.

Muſcheln zuzurichten.

Wenn du die Muſcheln reinlich abgewaſchen, ſo leg ein ziemlich Stuck Butter in eine weite Pfanne oder Keſſel, ſchneid eine, zwey oder mehr Zwiebeln darein, nach der Vielheit der Muſcheln. Laß dieſe darinnen ſchwitzen, biß ſie fertig ſind, mache eine Brüh von Eßig, Butter und Pfeffer, und gieß ſie beſonders dazu.

Muſcheln in Schaalen.

Reinige und waſch die Muſcheln ſamt ihren Schaalen auf das reinlichſte. Laß ſie im Waſſer, Salz und Peterſilien aufſieden, nimm die Muſcheln aus den Schaalen, und leg ſie auf Scheibenweis geſchnittene Semmeln. Nimm ihre Brüh, zerreibe einen oder zwey Eyerdottern darinnen, laß ſie mit etwas in Butter geröſteten Zwiebeln oder Chalotten aufſieden und richte dieſe Brüh über die Muſcheln an.

Muſcheln zu braten.

Nimm die Muſcheln lebendig aus den Schaalen, leg ſie in einen Seyher, daß die Brüh davon ſeyhe, alsdenn wende ſie im Mehl um, ſo mit etwas Salz vermenget, brate ſie im Oel und Butter und iß ſie mit Agresbeer-Safft.

Muſcheln zu ſtoven.

Koche die Muſcheln in den Schaalen, bis ſie aufgehen. Thue ſie aus den Schaalen, thu das Rauhe davon, leg ſie in eine Schüſſel, gieß Wein, oder Sect daran. Thu Butter, Pfeffer, Muſcatenblüh und ein wenig Semmel-Krumpen dazu, laß es miteinander aufkochen, aber nicht zu viel, ſonſt verliehrets den Geſchmack.

Muſcheln mit Ragut.

Nehmet Muſcheln, thut ſie aus den Schaalen, waſchet nnd putzet ſie wohl, paßiret ſie hernach in der Caſſerole, mit friſcher Butter, Peterſilien, kleinen Zwiebeln und den gewöhnlichen Gewürz. Laſſet alles recht zuſammen kochen; Wenn ſie gekocht ſind, ſo machet die Brühe mit einem Eyerdotter und unreifen Traubenſafft dicklich.

Man kan ſie auch, wenn man will, in der braunen Brühe machen, indem man an ſtatt des Eyerdotters geröſt Mehl daran thut, dieſelbe dicklich zu machen.

Neunaugen zu ſieden.

Leg die Neunaugen in eine Schüſſel, gieß zwey oder dreymal ſiedendes Waſſer darüber, und haue dieſelben mit einem Beſenreißig, daß der Schleim davon herabkomme. Wirf ſie hernach in kaltes Waſſer, und drucke ſie vornenher beym Kopf wohl, ſo gehet jedem ein Blutstöpflein aus dem Maul, oder aber ſchneide und wirff den Kopff und ein wenig vom Schwanz, gar hinweg. Laß alsdenn dieſe Fiſche im Waſſer, welches ein wenig geſalzen, in einer Pfanne ſo lang, als weiche Eyer ſieden. Nach dieſem ſeyhe das Waſſer wieder herab und gieß eine Erbſenbrüh daran. Würze es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh. Laß ſie mit einem guten theil Butter noch ein wenig ſieden, ſalze es auch ſo viel als nöthig, richte ſie an, und ſtreue Muſcatenblüh darauf.

Neunaugen zu bachen.

Brühe und bereite die Fiſche, ſalze und ſchwinge ſie im Mehl, und bachs aus Oel oder Schmalz nach Belieben, doch alſo, daß ſie fein lind bleiben. Drucke auch ſaure Pomeranzen aus und richte ſelbige darüber, oder aber, ſchneide die Pomeranze in vier Theil, und leg ſie zwiſchen die Fiſche auf die Schüſſel, damit man bey Tiſch, nach eigenen Gefallen, den Safft daran drucken kan.

Neun-

Neunaugen zu braten.

Wenn die Neunaugen zubereitet worden, ſo ſalze und pfeffere ſie, gieb ihnen den Schwanz ins Maul, leg ſie hernach auf einen Roſt, beſtreiche ſie offt mit Butter oder Oel, und wende ſie zum öfftern um, daß ſie nicht verbrennen. Sind ſie denn fertig, ſo trag ſie zum Salat auf.

Noch anderſt.

Man nehme ein Papier und formire einen Schart daraus, gieſſe Oel darein, ſetze es auf den Roſt, lege die Neunaugen darein, ſtreue ein wenig Pfeffer, und Muſcatenblüh darauf, drucke auch Citronenſafft daran, und laſſe ſie darinnen braten, doch nicht zu lang, daß ſie nicht zerfallen. Denn trage man ſie ſamt dem Papier auf den Tiſch, drucke noch ein wenig Citronenſafft darauf, ſchneide von der Citronenſchelfen kleine Bizelein und ſtreue ſelbige darauf.

Neunaugen auf dem Roſt gebraten.

Wenn ſie ſauber gepuzt und gereiniget ſind, ſo ſchneidet ſie in Stücke, beſtreuet ſie mit geſtoſſenem Salz und geriebener Semmel, laſſet ſie auf dem Roſt braten, und traget ſie auf in der weiſſen Soſe, mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und einem Löffel voll Wein-Eßig gewürzet.

Neun-

Neunaugen oder Lampreten friſch zuzurichten.

Man ſticht den Lampreten eine Spicknadel in die Ohren, und fänget das daraus rinnende Blut auf. Ferner begieſet man ſie mit ſiedendem Salzwaſſer, darein ein wenig Eßig gegoſſen worden, und reibet ſie auf das reinlichſte ab. Denn ſchlinget man ſie durcheinander wie eine Brezen, und läſſet ſie in gutem ſtarkem Wein, mit Zuſatz ihres aufgefangenen eigenen Blutes ſieden, würzet es mit Salz, Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh und Zimmet, thut eiu Stück Butter dazu und trägt ſie alſo zu Tiſch.

Lampreten oder Neunaugen auf Art des guten Kochs.

Laſſet die Lampreten bluten, und behaltet das Blut auf, reiniget ſie in heiſſen Waſſer von ihrem Schleim, und ſchneidet ſie in Stücken. Wenn ſolches geſchehen, ſo paßiret ſie in der Caſſerole mit Butter braun mit geröſtem Mehl, gutem Gewürz und einem Bündgen feiner Kräuter; laſſet alles wohl zuſammen kochen, thut das Blut dazu, und laſſet es einen Wall thun.

Neunaugen in der ſüſſen Soſſe.

Schneidet ſie in kleine Stücke, laſſet ſie kochen in guten rothen Wein, mit brauner Butter und geröſtetem Mehl, ein wenig Zucker und Salz; wenn ſie gekocht ſind, thut das Blut dazu, laſſet ſie noch einen Wall thun.

Pär-

Pärſchen oder Perſchinge zu ſieden.

Nimm die Perſchinge, ſchuppe ſie, mache unten am Kopf bey den Floß-Federn ein Schnittlein überzwerch, und denn noch eines nach der Länge darein. Nimm hierauf das Eingeweide ſamt der Galle heraus, waſche ſie ſchön, laß ein wenig Wein-Eßig in einer Pfanne ſieden, wirf Salz darein, nemlich zu einem jeden Pfund Fiſch eine Hand voll, leg die Fiſche dazu in die Pfannen. Wenn die Fiſche ein wenig aufſpringen, ſo ſind ſie genug geſotten. Denn ſeyhe den Eßig wieder herab in ein Häfelein, übergieß aber zuvor die Perſchinge ein oder zweymahl mit dieſem Eßig, und ſeyhe ihn jedesmahl wieder davon. Hingegen gieß ein wenig Wein daran, thu einen guten theil Butter, wie auch Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und theils würfflicht, theils zu Plätzen geſchnittene Limonien darein, und laß es mit einander ſieden. Denn ſeyhe die Brüh in ein Häfelein und gieß ſelbige über die Fiſch in eine Schüſſel, belege dieſelbige mit Limonien-Plätzlein und ſtreue zuletzt ein wenig Muſcatenblüh und Cardamomen unter einander, wie auch klein- und länglicht-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Auf andere Art.

Schuppe und bereite die Perſchinge, ſiede ſie in Salz und mach indeſſen folgende Brüh zuſam-

men: Laß geriebenes weiſſes Brod in Fleiſch-brüh wohl ſieden, hacke ein wenig Peterſilienkraut ſamt etlichen grünen Zwiebeln klein, röſte es in Butter, thu es auch in die Fleiſchbrüh, würze es mit Cardamomen und Muſcatenblüh, laß es noch einmahl mit einander ſieden; wirff zuletzt ein Stück Butter hinein, und wenn der Fiſch im Salzwaſſer genug geſotten, ſeyhe ihn ganz ſauber ab. Leg den Fiſch in eine Schüſſel, gieß die Brüh auch dazu hinein und ſtreue noch ein wenig Muſcatenblüh und Cardamomen darauf.

Perſchinge in einer Citronen-Brüh.

Bereite die Perſchinge, ſalz und würze ſie mit Pfeffer und andern guten Gewürz ſo innen als auſſen, leg ſie auf einen Roſt, daß ſie wohl abtrocknen und ein wenig gelblicht werden. Mach indeſſen folgende Brüh zuſammen: Nimm ſüſſen Wein und ein klein wenig Eßig, ſchneide Citronat klein und würfflicht, laß ihn in einem Häfelein ein klein wenig aufſieden, gieß die Brüh in eine Schüſſel und ſtreue Triſanet darein: Wenn die Fiſche nun ſchön abgetrocknet ſind, ſo leg ſie in die Schüſſel zu beſagter Brüh, decke ſelbige mit einer andern zu, ſetz es auf Kohlen, und laß es miteinander einen Sud thun. Denn ſtreue nochmahlen friſchen würfflicht geſchnittenen Citronat darauf und trag es zu Tiſch.

Per-

Perſchinge in einer Capernbrüh.

Wenn die Perſchinge zubereitet ſind, ſo laß Eßig und ein wenig Waſſer in einer Pfanne ſiedend werden, ſalze es, leg die Fiſche hinein und laß ſie ſieden. Setze indeſſen Wein, ſamt ein wenig geriebenem Semmel-Mehl in einem Häfelein zum Feuer, thu Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und kleine Eßig-Capern darein, laß es ferner ſieden. Wirff zuletzt ein Stück Butter, oder aber gieß an deren ſtatt ein wenig Oel dazu, ſeyhe die Brüh, wenn der Fiſch in Eßig und Waſſer genug geſotten, davon ab, und gieß die Capernbrüh darüber. Laß ſelbige mit den Fiſchen noch einen Sud thun und gieß die Brüh darüber. Leg die Capern oben auf die Fiſche und beſtreue ſie mit klein-geſchnittenen Citronenſchelffen.

Perſchinge in einer Fenchelbrüh.

Nimm ſtatt der Capern friſches Fenchel-Kraut, und quirle in die Brüh beym Anrichten ein paar Eyerdottern.

Perſchinge in einer Eyerdotterbrüh.

Bereite und ſiede die Perſchinge auf die gemeine Art und mach nachfolgende Brüh darüber. Thu ein oder zwey Eyerdottern in ein Häfelein und rühre ſie mit ein wenig Eßig ab. Gieß alsdenn

denn ſo viel Wein und etwas Fleiſchbrüh daran, als du Brüh haben wilt. Thu gutes Gewürz, wie auch einen guten Theil Butter darein und ſetz es auf die Kohlen. Du muſt aber immerzu rühren, biß es anfangt zu ſieden: Denn rühre ein Löffelein geriebenen Green darein und richt es über die Fiſche, ſtreu alsdenn friſch geriebenen Green darauf und trag es zu Tiſch.

Perſchinge in einer andern guten Brüh.

Die Perſchinge ſiede in lauter Salzwaſſer und mache indeſſen folgende Brüh an: Laß die Broſam von Semmel oder auch weiß-gebähete Schnitten in Wein oder Fleiſchbrüh wohl weich ſieden, gieß auch ein klein wenig Eßig dazu, zwing es durch und würz es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, gieß ein wenig gutes Oel daran, drucke Citronenſafft darein und laß es alſo noch einmahl ſieden. Wenn die Fiſche im Salzwaſſer genug geſotten, ſo ſeyhe ſie ſauber ab und gieß die obere Brüh daran, laß es noch einen Wall aufthun, drucke wieder wie zuvor, Citronenſafft darein, zuckers ein klein wenig, leg die Fiſch in eine Schüſſel und richte die Brüh darüber an, ſtreue klein-geſchnittene Citronenſchelfen darauf, ſtecke rings um die Schüſſel grüne oder dürre Lorbeerblätter und trag es zu Tiſch.

Perſchinge in Peterſilien zu ſieden.

Laß Waſſer in einer Pfanne ſiedend werden, ſalze es, thu Peterſilien darein, laß auf-

ſieden, mach die Perſchinge auf, waſche ſie ſauber, leg ſolche zu den Peterſilien und laß ſie ſo lang ſieden, biß ſie fertig werden.

Pärſche mit Gurcken.

Schuppet ſie ab und nehmet ſie aus, ſchneidet ſie in Stücken. Nehmet hernach Gurcken, ſchneidet und mariniret ſie, paßiret ſie mit Butter in der Caſſerole mit geröſtem Mehl und einem Sträußgen feiner Kräuter. Thut ein wenig Fiſchbrühe oder Erbſenbrühe dazu, und laſſet alles zuſammen, mit gutem Gewürz, kochen.

Wenn es gekocht, ſo thut den Fiſch hinein, laſſet ihn ein wenig kochen, und ziert den Rand der Schüſſel mit marinirten Fiſchen, oder mit gebachenen Peterſilien oder Semmel-Rinden.

Perſchinge im Oel zu braten.

Brate ſie in einer Bratpfanne im Oel, wie die beſchriebene Hechtlein. Seyhe denn das Lautere von dem Oel herab, und gieß zu dem zuruckgebliebenen Trüben ein wenig Wein. Drucke Citronen darein, oder wirff das ganze Mark, zuſamt ein wenig klein-geſchnittenen Citronen-Schelffen, dazu. Laß alles miteinander ſieden, und richte die Brüh über den Fiſch.

Perſchinge mit Butter oder Oel auf dem Roſt gebraten.

Die Perſchinge werden geſchuppt und aufgemacht, und bleiben, wenn man ſie geſalzen, eine

Weile

Weile im Salz liegen. Denn trocknet man ſie mit einem Tuch wohl ab, läſſet ſie auf den Roſt braten, und beſtreicht ſie immerzu mit Butter oder Oel. Wenn ſie denn fertig, gieſet man ein wenig Oel in ein Schüſſelein, läſſet ſolches warm werden, leget die Fiſche darein, und ſtreuet friſches Peterſilienkraut darauf: Oder machet die vorige Brüh darüber.

Perſchinge in Oel gedämpft.

Thu in einen Tiegel ein wenig Oel, leg eine Lag Perſchinge hinein, ſtreue gerieben Semmel-Mehl darauf, ein wenig Citronen-Mark, und wieder ein wenig Oel darauf, wieder eine Lag Perſchinge, Semmel-Mehl, Citronen-Mark und Oel. Zuletzt gieß Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, ſetz es auf Kohlen und laß dämpfen. Die Perſching aber müſſen zuerſt ein wenig eingeſalzen ſeyn.

Perſchinge gebachen.

Schuppe und bereite die Fiſche, waſche ſie ſauber aus, thu auf einer jeden Seite überzwerch einen kleinen Schnitt hinein, ſalze ſie ein, und ſchwinge oder beſtreue ſie mit Erbſen- oder Weitzen-Mehl, bachs im Schmalz oder Baumöl ſchön gelb: heb die Pfanne zuweilen vom Feuer hinweg, und halte ſie denn wieder darüber, damit die Fiſche fein gemach ausbachen, und trage ſie denn alſo trocken auf.

Perſchinge gebachen, in einer Brüh.

Bache die Perſchinge auf oben beſchriebene Art. Indeſſen aber mach dieſe Brüh darüber: Röſte ein wenig Mehl im Schmalz, und gieß halb Wein, halb Roſen-Eßig, und ein wenig Fleiſchbrüh dazu. Laß es miteinander ſieden. Treibe das Mehl durch in ein Häfelein, thu ein wenig Ingber, Pfeffer, Saffran, Muſcatblüh, Cardamomen, Zucker und Triſanet darein, laß es ſieden, und ſchütte es neben die Fiſche in die Schüſſel.

Auf eine andere Art.

Wenn die Perſchinge in der Butter gebachen ſind, ſo laß ein wenig geriebenes Semmel-Mehl in einer andern Butter wohl trocken röſten. Gieß Wein und ein wenig Fleiſchbrüh daran, thu das geröſtete Semmel-Mehl, wie auch Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüh und Cardamomen darein, laß es ſieden. Zuletzt wirff ein Stücklein Butter dazu. Leg die gebachene Perſchinge in eine Schüſſel, gieß die Brüh neben hinein, und beſtreue die Fiſche obenher mit einem gleichfalls ſchön lichtgelb im Schmalz geröſtetem Semmel-Mehl.

Perſchinge in einer Pohlniſchen Brüh.

Dieſe macht man wie bey den Karpfen.

Perſchinge gebachen, in einer ſehr guten Malvaſier-Brüh.

Wenn die Perſchinge gebachen, ſo röſte weiſſes geriebenes Eyerbrod im Schmalz, gieß Malvaſier daran, laß alles mit Ingber, Pfeffer und Zucker ſieden, und richte dieſe Brüh über die gebachene Fiſche an.

Perſchinge wie Orade einzumachen.

Schuppe und mache die Fiſche auf, ſalze und würze ſie mit Cardamomen und Muſcatenblüh, bach ſie im friſchen Baumöl und laß ſie erkalten. Nimm alsdenn einen Tiegel oder ein Fäßlein, mach eine Lag von friſchen Roſmarin, Pomeranzen- und Salbey-Blättern darein, ſtreue Cardamomen und halb-geſtoſſenen Pfeffer darauf, gieß ein wenig friſches Baumöl darüber, leg inwendig in jeden Fiſch ein Roſmarin-Stäußlein, und mach ſodenn eine Lag davon in das Geſchirr auf die Blätter, beſtreue die Fiſche mit Cardamomen, Muſcatblüh, halb-zerknirſchten Pfeffer und Negelein, beleg die Fiſch mit Roſmarin-Pomeranzen- und Salbey-Blättern, und laß ein wenig Baumöl darüber lauffen. Alsdenn mache wieder eine Lag von Fiſchen, und ſo fort, bis das Geſchirr voll wird. Hernach gieß zwey Drittel Eßig und ein Drittel ſchlechten Wein darüber, decke einen Teller darauf, und beſchwehr ihn mit einem Gewicht. Oder laß die Fiſche immerzu

mit Blättern und der Brüh bedeckt bleiben. Wenn man ſie aber zu Tiſch tragen will, ſo gieſe man friſchen Eßig und Baumöl darüber, und beſtreue ſie mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen. Man kan ſie auch, ehe ſie gebachen werden, mit Zimmet und Negelein beſtecken.

Auf eine andere Weiſe.

Bache ſie in halb Oel halb Schmalz; ſeyhe denn das Schmalz und Oel, bis auf etwas weniges, ab, gieß aber an deſſen ſtatt Eßig und ein wenig Wein darein, thu Pfeffer und Gewürz-Negelein dazu, und halte es über das Feuer. So bald nun dieſe Brüh zu ſieden beginnet, ſo leg ein paar von denen zuvor gebachenen Fiſchen darein, laß ſie ſo lang, als weiche Eyer, darinnen ſieden, nimm ſelbige heraus, und leg ein paar andere hinein, und dieſes thue ſo lang, bis alle Fiſche geſotten haben. Wenn ſie denn fertig und erkaltet ſind, kan man ſie auf die vorher beſchriebene Weiſe in einem Gefäß aufbehalten.

Picklinge zu ſieden.

Reinige dieſelbe von den Gräten, laß ſie aber in ſo groſſen Stücken, als du kanſt, ſiede ſie ab, und mache eine ſäuerliche Brüh von Butter, Eßig und Eyerdottern darüber.

Picklinge zu braten.

Schneide die Köpffe ab, ziehe ihnen die Haut ab, und leg ſie auf den Roſt, brate ſie auch übe:

über einem gelinden Kohlfeuer, laß ſie ſchwitzen, und beſtreichs mit Butter. Oder aber, mache Schärtlein aus Papier, gieß Baumöl oder Butter darein, und leg die Picklinge in ſelbiges. Hernach ſetz es auf einen Roſt über die Kohlen, laß ſie alſo braten, lege denn die Fiſch in eine Schüſſel, drucke Citronen-Safft darauf, und trag ſie zum Salat auf.

Marinirter Platteiß.

Marinirt denſelben wie den Aal; Wenn er marinirt iſt, ſo beſtreuet ihn mit Semmel-Mehl und Salz, nachdem ihr ihn mit geſchmolzener Butter geſchmieret. Setzet ihn in einer Torten-Pfanne im Ofen, bis er ſich ſchön anfärbet.

Wenn er gar iſt, ſo richtet ihn zum Vorgericht warm an, und beſetzet den Rand der Schüſſel mit gebachenen Championen, geröſter Semmel-Rinden oder Peterſilien.

Man kocht ihn auch in der kurzen Brühe, (wie in dem Artickul vom Barben angemerckt worden,) wenn er gekocht iſt, ſo träget man ihn auf in einer weiſen Raum-Soſe, und mit Salz und weiſen Pfeffer gewürzet.

Rugetten mit Ragut.

Nachdem ihr ſie wohl geputzt, ſo thut ſie in eine Caßerole mit Butter, worein man Mehl gebrennt, mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen

feiner Kräuter, Championen, gehackten Peterſilien, Fiſchbrühe oder klarer Erbſenbrühe, laſſet alles zuſammen wohl kochen.

Einige ſchmieren die Rugetten mit Butter, und braten ſie auf dem Roſt, und machen dazu eine wohlgewürzte braune Soſe, in welcher ſie ſelbige kochen laſſen, thun hernach ein Coulis dazu von der Fiſch-Leber, die ſie erſtlich in der Caſſerole paßiren, hernach im Mörſer ſtoſſen, und durch ein Sieb ſchlagen, und ſodann auf die Tafel ſetzen.

Man füllet die Rugetten auch eben ſo, wie die Karpſen.

Sardellen zuzurichten.

Nimm die Sardellen, waſche ſie aus drey oder vier Waſſern, und gräte ſie aus, jedoch ſo, daß die Schwänzlein ganz bleiben. Laß ſie alsdenn im Waſſer etwa eine Stund lang liegen, nachdem ſie nemlich hart geſalzen ſind. Denn waſche ſie aus dem Waſſer nochmahls heraus, und leg ſie etwa eine Stund in Wein, hernach aber in eine Schüſſel, daß die Schwänzlein auf den Rand heraus, in die Runde herum zu liegen kommen. Miſch auch Eßig, Pfeffer und Oel untereinander, gieß es über die Sardellen in die Schüſſel, ſtreue von Citronen klein-geſchnittene Schelffen darauf, und drucke auch von ſelbigen den Safft darein.

Schin-

Schinken von Fiſchen.

Nehmet Karpfen. Aal- und Schleyen-Fleiſch, hacket es zuſammen mit friſcher Butter, Salz, Pfeffer und klein-gehackten feinen Kräutern. Leget dieſes Gehäck auf ein Papier, das mit Butter geträncket iſt, und leget Karpfen-Häute darauf, wickelt alles in ein weiſes Tuch, und kochet es in einer Art von kurzen Brühe, mit weiſen Wein. Wenn es gekocht iſt, ſo ſchneidet es Scheiben-weis, wie die Schinken, und richtets zum Bey-Eſſen an.

Fricaſſirte Schildkroten.

Man ſchneidet ihnen den Kopff, die Füſſe und den Schwanz ab, und kochet ſie in Waſſer, mit Salz, Pfeffer und Negelein. Wenn ſie gekocht ſind, ſchneidet ihr ſie in kleine Stücken, und fricaßiret ſie wie die jungen Hüner.

Schleyen geſotten.

Mache die Schleyen am Bauch auf, thu das Eingeweid alles heraus, waſche und brühe ſelbige mit heiſſem Waſſer, oder reibe ſie auch mit Salz ab. Hernach ſiede ſie in der Erbſenbrüh, wie die Ruppen, doch etwas länger.

Auf eine andere Art.

Siede ſie in Salzwaſſer; alsdenn ſeyhe das Waſſer wieder herab, gieß Wein daran, thu ein

wenig Semmel-Mehl dazu, würze und zuckere es ein wenig, laß es ſieden, und wirff zuletzt ein Stück Butter hinein.

Schleyen gedämpft.

Siede ſie in Eßig und Waſſer; ſeyhe es ab, leg den Fiſch in einen Hafen, thu friſche Butter daran, gieß Wein und ein wenig Eßig darüber, leg gröblicht-geſchnittene Salbeyblätter oder Roſmarin-Sträußlein, nach Belieben, dazu hinein, würze ſie mit Pfeffer und Muſcatenblüh, ſalz es ein wenig, bedeck den Hafen mit den Stürzen, und laß die Fiſche alſo dämpfen.

Schleyen fricaſſirt.

Man fracaßirt ſie wie junge Hüner.

Schleyen mit Ragut.

Machet Queerſchnitte in eure Schleyen, paßiret ſie mit Butter in einer Caßerole braun, thut hernach ein wenig Fiſchbrühe oder dünne Erbſenbrühe daran, ein Bündgen feiner Kräuter, ein Glas weiſen Wein, und das gewöhnliche Gewürz, mit Championen und gebachenen Mehl, die Soſe dicklich zu machen.

Gefüllte Schleyen.

Sehet den gefüllten Karpfen nach, und tractiret eure Schleyen eben alſo.

Schleyen fricaſſirt oder in Butter gebraten.

Nimm ſie aus, ſchneide ſie, doch ungeriſſen, in Stücke, als zwey gute Fingers breit, den Kopff und Schwanz wirff hinweg. Thu ein Stück Butter in den Keſſel, wirff die Fiſche darein, und laß ſie braten, bis ſie braun werden. Du muſt ſie aber offt umwenden, weil ſie ſich, wegen ihrer fetten Haut, leicht anhängen. Wenn ſie noch im Braten, ſo wirff gehackte Peterſilien darauf, daß ſie fein mit durchbrät. Gietz alsdenn Wein, Negelein, geſchnittene Citronen-Schaalen, und eine Chalotte daran, laß es durchſieden.

Schleyen gebraten.

Zieh ihnen die Haut ab, und brate ſie wie den Aal.

Auf andere Art.

Schuppe ſie, ſchneide Kopff, Schwanz und Floßfedern ab, mach ſie an dem Rucken auf, nimm das Eingeweid heraus, wende ſie um, daß die Haut inwendig kommt, ſtecke hernach Salbey darein, Peterſilien und Butter, bind einen Faden darum, leg ſie auf den Roſt, und beträufe ſie mit Butter.

Schleyen kalt.

Man nimmt ſie aus, ſchneidet ſie zwerch ein auf beeden Seiten, ſiedet ſie im Salzwaſſer

ab, etliche nehmen auch halb. Wein-Eßig. Wenn ſie nun geſotten, und wieder kalt ſind, ſo legt man ſie in die Schüſſel, beſtreuet ſie mit gehackter Peterſilie, und giebt guten Eßig dabey.

Marinirte Schleyen.

Wenn ſie marinirt ſind, ſo ſchneidet ſie in der Mitte entzwey, marinirt ſie hernach mit Salz, Pfeffer, unzeitigen Traubenſafft, geſpickter Zwiebel und Citronenſafft. Oder überſtreuet ſie mit Mehl, oder tuncket ſie in einen klaren Teig von Eyern, Mehl und Salz, hernach läſſet man ſie in raffinirter Butter kochen, bis ſie eine ſchöne Farb bekommen. Wenn ſie fertig ſind, ſo richtet man ſie an, und beſetzt den Rand der Schüſſel wie ihr wollet.

Schollen gefüllt mit Ragut.

Nehmet Schollen, putzet ſie und nehmet ſie aus, beſtreuet ſie mit Mehl, und paßiret ſie in der Caßerole, bis ſie hübſch braun werden; wenn ſolches geſchehen, ſo laſſet ſie wieder kalt werden, thut die Gräte davon, und füllet ſie mit einem Gehäck von Championen, Trüffeln, Karpfen-Milch, friſcher Butter, geriebenen Brod, gehackten kleinen Zwiebeln. Wenn eure Schollen gefüllet ſind, ſo thut ſie in eine Caßerole, mit Fleiſchbrühe oder klarer Erbſenbrühe und ein wenig unzeitigen Traubenſafft.

Laſſet

Laſſet alles zuſammen kochen, macht eure Soſe dicklich mit geröſtem Mehl.

Einige machen, an ſtatt oberwehnter Füll, eine andere, von Peterſilien, kleinen Zwiebeln, Thymian und Baſilick, alles klein gehackt, und einem Stück Butter, ſo man in der Hand knetet, einverleibet, womit ſie ihre Schollen füllen, thun ſie hernach in eine Tortenpfanne, daß ſie eine ſchöne Farbe bekommen.

Butter-Schollen in der Caßerole.

Wenn ihr eure Butter-Schollen geputzt habt, ſo thut ſie in eine Caßerole, mit Butter, darunter Mehl geknetet iſt, Championen, Morcheln, und andern dergleichen Sachen, die ihr an der Hand habt, Peterſilien, kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, und ein wenig weiſen Wein. Laſſet dieſes Ragut wohl kochen.

Man iſſet ſie auch auf dem Roſt gebraten, mit der weiſen Soſe; man mag ſie aber zurichten wie man will, ſo muß man ihnen die Naſe und den Schwanz abſchneiden.

Wenn man will, ſo kan man dieſen Fiſch auch in der Butter bachen, und mit Pomeranzenſafft auftragen, den Rand der Schüſſel aber mit gebachenen Peterſilien, oder gebachenen Semmel-Rinden belegen.

Stinte

Stinte mit Ragut.

Richtet ſie zu wie den Karpfen in der Caßerole, und richtet ſie auch ſo an, oder ſiedet ſie im Wein mit Salz, Pfeffer, friſcher Butter, und feinen zuſammen gebundenen Kräutern und gekochtem Mehl, die Soſe dicklich zu machen.

Gebachene Stinte.

Man muß ſie füllen und wohl abtrocknen, und wann man bald anrichten will, bächt man ſie in der Butter, und giebt ſie zum Beygerichte mit dem Safft unzeitiger Trauben, Salz, weiſen Pfeffer, und gebachenen Peterſilien um den Rand der Schüſſel.

Stinte in der kurzen Brühe.

Siehe den Karpfen in der kurzen Brühe, und richtet euch darnach. Man iſſet ſie auch trocken oder in der Eßig-Soſe.

Stockfiſch zu wäſſern und zuzurichten.

Nimm erſtlich den Stockfiſch und zerbläue ihn wohl. Denn wäſſere ihn in Röhren-Waſſer vier Täg und Nächte, ſo lang es nemlich der Fiſch vonnöthen hat: doch muß man ihm alle Täge friſches Waſſer geben. Zudem kan man ihn auch anfänglich einen Tag und eine Nacht in Lauche einweichen, und denn erſt in das Röhren-Waſſer legen. Wenn denn der Stockfiſch alſo gewäſſert worden, ſo ſchuppe und waſche ihn aus friſchem

Waſſer,

Waſſer, und ziehe ſelbigen die Haut ab, darnach blättere den Fiſch. Dann leget das eine Theil der Haut in einen ſtollichten Hafen, und den Fiſch darauf, und ſtreuet Muſcatenblüh, Cardamomen und Ingber, wie auch kleine ganze Zwiebeln, und etliche Bröcklein friſches Schmalz oder Butter darzwiſchen. Hernach wird der andere Theil der Haut oben darauf gemacht, der Topff zugedeckt, und auf eine Glut geſetzet; Worauf man alles, längſtens eine halbe Stunde, dämpffen läſſet. Man darff aber nichts daran gieſen, denn der Fiſch giebt von ſich ſelbſten Brüh genug. Wenn er angerichtet werden ſoll, ſo ſalze ihn erſt, und ja nicht vorher, weil er, ſo er im Salz ſiedet, gar gerne hart wird.

Auf eine andere Art.

Siede den gewäſſerten Stockfiſch im Waſſer ab, wenn er aber mild werden ſoll, darff man ihn über eine Viertelſtunde nicht ſieden laſſen. Gieß alsdenn das Waſſer wieder herab, richt ihn in eine Schüſſel, ſtreue Kümmel, ein wenig Salz und Ingber darauf; brenne heiſſes Schmalz darüber. An ſtatt des Schmalzes kan man auch Butter nehmen.

Stockfiſch in Butterbrüh mit Senff.

Siede ihn, gleich den vorigen. Indeſſen laß Butter in einem Häfelein zergehen, thu Salz, Ingber, un ein ewenig Muſcatenblüh, ein paar

Löffel

Löffel voll Senff und ein klein wenig Wein daran. Denn ſeye das Waſſer von dem Fiſch ganz ſauber herab und leg ihn in eine Schüſſel. Gieß die zuſamm gemachte Senff-Brüh darüber, decke ihn mit einer Schüſſel zu und laß den Stockfiſch auf einer Kohlpfanne noch einen Sud thun. Zuletzt ſtreue ein wenig Muſcatblüh darauf. Wenn er weich bleiben ſoll ſo gieb die Brüh apart.

Stockfiſch im Kern oder ſüſſen Raum.

Laß ihn einen einigen Sud im Waſſer aufthun. Denn ſeyhe und drucke daſſelbige wieder davon wohl ab. Indeſſen röſte kleine Zwiebeln, ſamt ein wenig Mehl im Salz, gieß auch guten Kern daran und würze ſie mit ein wenig Ingber und Saffran. Denn laß es mit einander ſo lang ſieden, biß die Brühe ein wenig dicklicht wird. Gieß ſie alsdenn über den Stockfiſch, laß alles noch ein wenig mit aufſieden, ſalz es aber erſt im Anrichten.

Stockfiſch in friſchen Erbſen.

Laß ihn im Waſſer einen Sud thun, darnach ſeye das Waſſer wieder rein davon. Zuvor aber koche die friſche Erbſen in Fleiſchbrüh weich, würze ſie mit Ingber, Pfeffer und ein wenig Muſcatenblüh, brenn ein wenig Mehl darein, daß ſie dicklicht werden, und gieß ſie über den Fiſch. Schneide ein Stück Butter dazu und laß es noch einen guten Sud miteinander thun. Wenn du nun den Fiſch anrichten wilt, ſo ſalze ihn.

Stockfiſch zu bachen.

Schneide den wohlgewäſſerten Stockfich zu beliebigen Stücken, walze ihn im Mehl und bach ihn aus Schmalz. Wenn es beliebig, kan man ihn alſo gebachen auf eine Schüſſel legen, ein wenig Michram und friſche Butter dazu hinein thun, Pfeffer und Muſcatenblüh darauf ſtreuen, und alſo auf einer Kohl-Pfanne ein wenig aufſieden laſſen.

Stockfich zu braten.

Waſch den Sockfiſch, und nimm das Grät heraus, darnach brüh ihn ein oder dreymahl mit heiſſem Waſſer, das wohl geſalzen iſt, ab, thu inwendig ein wenig Pfeffer und ein gut theil Butter, zuſamt ein wenig Salz in den Fiſch, binde ihn wieder zu, drucke ihn aber zuvor wohl aus, daß das Waſſer davon komme, weil er in dem Braten ſonſt gerne zerfällt. Setz ihn mit einer Fiſch-Reiſten, in einer Brat-Pfannen zum Feuer, daß die Butter aus dem Fiſch darein lauffen könne. Träufe ſelbigen alsdenn mit Butter, kehr ihn offt mit der Reiſten um, daß er alſo ſchön abgebraten werde. Wenn er denn fertig iſt, ſo ſtreue Jngber darauf. Jſt es beliebig, ſo mache zuletzt noch dieſe Brüh darüber: Nimm Erbſenbrüh, welche mit Fleiſchbrüh durchgezwungen, thu ein gut theil Butter, Pfeffer, Jngber und Muſcatenblüh daran. Laß ſie zu ei-

ner dicklichten Brüh einſieden, und gieß es alsdenn neben den Fiſch in die Schüſſel, damit der Fiſch oben röſch bleibe. Wer gerne von Peterſilienkraut eſſen mag, kan dergleichen in der Brüh ein wenig aufſieden laſſen.

Stockfiſch gefüllt.

Nimm ein Schwanzſtück, thu das Grät in der Mitte heraus, ſchuppe und waſche daſſelbige ſauber, brüh es mit warmen Waſſer, welches geſalzen iſt nur ein einig mahl an; denn würze es innwendig mit Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh unter einander gemiſcht. Nimm ferner Mayenkraut und Zwiebeln, hacke ſie wohl klein, reib ein Semmelmehl, röſte es zuſamt dem zuvor gehackten Mayen-Kraut und Zwiebeln in Schmalz. Schütte es denn in ein Schüſſelein, würze es, ſchlag ein paar Eyer daran, rühr es alles wohl untereinander, und thu noch ein Stück Butter daran. Nimm alsdenn den gewürzten Stockfiſch, druck das Waſſer wohl heraus, und füll die Füll daſelbſt hinein, wo du die Gräte heraus gethan haſt. Bind ihn hierauf mit einem Bindfaden zu, leg lange Spåne oder Schleiſſen in eine Bratpfanne und den Stockfiſch oben darauf, brenne oder traufe auf beeden Seiten ein heiſes Schmalz darůber, wend ihn ein oder zweymahl um, und laß ihn alſo in einem Bach-Oefelein, oder auf einem Roſt, oder

auch in einer Fiſch-Reiſten, nach Belieben braten.

Auf eine andere Art.

Schuppe den Stockfiſch, lös das Fleich von der Haut ſauber ab, nimm ein wenig Stockfiſch klein-geſchnittene Peterſilien, gröblicht-geſtoſſene Mandeln, ſchlag fünf oder ſechs Eyer daran, würze es mit Pfeffer, Jngber, Muſcatenblüh, fülls in die Haut, laß in einem Waſſer überbrennen. Alsdenn leg ihn auf den Roſt, laß ihn braten, und beträufe ihn offt mit Butter.

Tritſch- oder Aal-Ruppen zuzurichten.

Nimm die Fiſch, ſtecke ihnen den Finger ins Maul und bieg den Kopf hinter ſich, ſo bricht ihnen das Genicke. Hernach ſchneide ſie am Bauch auf und thu das Eingeweide alles heraus, biß auf die Leber, die laß allein darinn und waſche ſie ſchön. Laß aber zuvor Erbſen weich ſieden, zwinge ſie mit heiſſen Waſſer durch und mache von den durchgezwungenen Erbſen das Lautere nochmahls ſiedend. Leg denn die Ruppen hinein und laß ſie ſo lang darinnen ſieden, als weiche Eyer. Wirff ein Händlein voll Salz hinein, und laß es noch einen Sud thun. Seyhe hierauf die Brüh ganz davon herab, und gieß eine andere friſche etwas dickere Erbſenbrüh, zuſamt ein wenig Fleiſchbrüh daran, und würze

ſie mit Jngber, Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen, laß ſie mit einem guten Theil Butter noch einen Sud thun, verſuchs ob die Brüh im Salze recht, leg denn die Fiſch in eine Schüſſel, gieß die Brüh darüber, ſtreu Muſcatenblüh darauf und trag ſie zu Tiſch.

Auf andere Art.

Mache die Ruppen auf, und bereite ſie, wäſche ſie ſchön, gieß hernach heiſſes Waſſer darüber, und zieh die Fiſche durch die Hand. Alsdenn röſte Erbſenmehl in einer Pfanne im Schmalz, doch, daß es nicht zu braun werde, gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Waſſer daran, ſalze und laß es ſieden. Denn leg die Fiſche darein, thu Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh dazu, laß es miteinander ſieden. Wirff zuletzt ein Stück Butter hinein, richte ſie an, und trage ſie zu Tiſch.

Ruppen auf einer Schüſſel zu kochen.

Mach die Fiſche auf, nimm das Eingeweide heraus, biß auf die Leber, waſche ſelbiges aus, ſalze und lege ſie auf eine Schüſſel, thu ein gut Theil Butter, und ein oder zwey Löffel voll Waſſer, wie auch gut Gewürze dazu, drucke ziemlich viel Citronenſafft darein, laß ſie alſo zugedeckt miteinander dämpfen und ſtreu zuletzt klein- und würfflicht-geſchnittene Citronenſchelfen darauf.

Ruppen gedämpft.

Nimm die Ruppen und ſchärfe ſie auf beeden Seiten neben dem Ruckgrat auf, ſtich ſelbige in der Mitte des Ruckgrats zweymahl ab. Wenn ſie denn gewaſchen und eingeſalzen worden, auch eine Weil im Salz gelegen, ſo brühe mit heiſſem Waſſer den Schleim davon, leg ſie auf einen Roſt und laß ſie auf einer gelinden Glut abbräunen, thu ſie in einen ſtollichten Hafen, gieß eine gute aber nicht zu dicke Erbſenbrühe darauf, würze ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, laß es miteinander ſieden, aber nicht zu lang. Wenn ſie nun bald geſotten, ſo leg noch ein gut Stück Butter darein und richte ſie an.

Ruppen in Kief=Erbſen.

Bereite die Ruppen wie bekannt, waſche ſie mit Waſſer ſauber ab, gieß eine durchgezwungene lautere Erbſenbrühe in eine Pfanne, und laß die Fiſch ein wenig darinnen ſieden, ſalze und ſiede ſie ferner, und ſeyhe ſelbige wieder aus der Pfanne von den Fiſchen ab, ſchütte die ausgekörnte, ſchon in der Fleiſchbrüh geſottene Kieferbſen darüber, würze ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh. Laß auf die letzt ein gut Stück Butter mit aufſieden, richte ſie an, und ſtreue hernach noch ein wenig Muſcatenblüh darauf.

Tritſchen- oder Aal-Ruppen unter ſauern Kraut zu kochen.

Nimm erſtlich ein ſaures Kraut und laß es nicht zu weich ſieden: mach indeß die Ruppen auf, waſche ſie aus, ſalze und laß ſie bey einer Stund lang im Salze liegen, hernach ſtreif das ſchleifrige auswendig von ihnen ab, und leg auf eine Schüſſel eine Lag ſauer Kraut, wie auch ein wenig Butter und Pfeffer, denn die Ruppen oben darauf und darzwiſchen wiederum Kraut, Butter und Pfeffer und ſo fort an. Alsdenn laß alles zugedeckt miteinander auf der Kohlen zur Genüge ſieden.

Ruppen gebachen in Oel.

Brüh die aufgemachten Ruppen an; oder reibe ſie wohl mit Salz und waſche ſie denn nochmahls ſchön mit Waſſer ab. Darnach ſalze ſie ein, laß ein Baumöl heiß werden, ſchwinge die Ruppen in Erbſenmehl und bache ſie in Oel. Gieß hierauf einen Wein-Eßig, zu ſamt ein wenig Fleiſchbrüh in ein Häfelein, thu Ingber, Pfeffer, Cardomomen und Muſcatenblüh darein, laß es ſieden, lege die gebachene Fiſche in eine Schüſſel und gieß dieſe Brüh neben darein, daß die Fiſche fein röſch bleiben.

Ruppen gebachen in einer Brüh.

Bache ſie, wie erſt gedacht, nimm denn guten Wein, thu Zucker, Ingber, Pfeffer,

Saff-

Saffran und Cardamomen daran, laß ſie ſieden und richt dieſe Brůh über die gebachene Ruppen.

Ruppen wie einen Aal zu braten.

Mach ſchöne groſſe Ruppen am Bauch auf, nimm das Eingeweide heraus, ſchneide Kopf und Schwanz weg, und das übrige zu länglichten Stücken, wie einen gebratenen Aal. Waſche, ſalze und würze ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblůh. Binde ſelbige mit Roſmarin und Salbey, oder aber wie einen Aal mit Lorbeerblättern ein. Stecke ſie an einen Spieß, betraufs mit Oel oder Butter und laß ſie braten. Wenn ſie denn nun ſollen zu Tiſch getragen werden, ſo ſeze entweder zugleich Citronen auf, oder drůcke den Safft davon darein.

Ruppen in einer ſüſſen Weinbrůh.

Brate die Ruppen und mach folgende Brůh darůber: Nimm friſche Butter, laß ſie zergehen, thu ein wenig gebrenntes Mehl darunter, gieß guten Wein daran, wie auch Zucker, Zimmet und Cardamomen, laß alles zuſamm ſieden und richt es ůber den Fiſch an.

Ruppen gefüllt zu braten.

Reiß dieſelbigen am Bauch auf, und nimm wo möglich ſolche, welche einen Rogen haben. Dieſen Rogen zuſamt der Leber waſche und hacke,

röſte ſie mit ein wenig geriebenen Semmelmehl in Butter oder Oel, würze es, ſchlag ein Ey darein, rühr alles wohl durcheinander. Waſche die Fiſch auf das reinlichſte, und füll dieſe Füll darein, nehe den Bauch zu, ſalze und würze die Fiſche auch auſſenher, ſtecke ſie an geſchmeidige Spießlein, jedoch mit Vortheil, damit ſie ganz bleiben. Beträufe ſelbige manchmahl mit Oel oder Butter und laß ſie abbraten.

Stör in der kurzen Brühe.

Man machet ihn ſo, wie den Hecht; Man kan ihn trocken auftragen auf einem Salvet zum Beygericht, und den Rand der Schüſſel mit Peterſilien beſetzen.

Oder wann eure Störſtücke gekocht ſind, ſo traget ſie zum Vorgericht auf mit einem Ragut von Championen, Trüfeln, Morcheln, Salz und Pfeffer, feinen Kräutern, gewöhnlichen Gewürz, alles in der Caſſerole gekocht, und beleget den Rand der Schüſſel mit andern marinirten Störſtücken, denen man im Backen eine ſchöne Farb gegeben.

Stör mit Rüben.

Schneidet euren Stör in Stücke, ſo viel ihr nöthig habt, denn der Fiſch iſt ſehr groß; laſſet die Stücke in Waſſer und Salz kochen; wenn ſie gekocht ſind, ſo nehmet ſie heraus, füllet ſie, und

paßiret

paßiret ſie hernach in einer Caſſerole mit brauner Brühe und gewürffelt-geſchnittenen Rüben.

Wenn ſolches geſchehen, ſo laſſet alles zuſammen kochen, ſchüttet ein Glas Wein daran, thut ein wenig Gewürz, Salz und Pfeffer, ein Büſchlein feiner Kräuter und geröſt Mehl dazu. Wenn euer Haricot gekocht iſt, ſo richtet ihn an, und gebt ihn zum Vor-Gericht, mit marinirten Stücken von eben dieſem Fiſche, die ihr um den Rand der Schüſſel herum leget.

Wels mit Butter.

Siede ihn in nicht zu ſtarkem Salzwaſſer fein ſanfft, ohngefehr ſo lang, wie Kalbfleiſch. Man muß aber eben ſehen können, daß er kochet, denn wenn er ſtark ſiedet, wird er gleich hart. Im Kochen kanſt du ſehen, ob er genug geſalzen. Wenn er nun gar, ſo leg ihn aus der Brüh, daß er ablaufft. Er muß aber warm bleiben, und deswegen auch in eine warme Schüſſel geleget werden. Gieß zerlaſſene und fein abgeklärte Butter darüber, beſtreue ihn mit Peterſilien, und gieb Senf dabey.

Wels mit grünen Erbſen.

Siede ihn, wie erſt gemeldet, und wenn er gar, ſo ſeyhe das Waſſer ab; ſchütte die Erbſen und ein wenig Peterſilien, mit einem guten Stück Butter daran, laß es langſam miteinander ſieden.

Du kanſt auch wohl ein paar Löffel voll ſüſſen Raum daran thun.

Wels mit Kern.

Siede ihn, wenn er gar, ſo ſeyhe das Waſſer ab, mach eine Brüh von Kern, ein paar Eyerdottern, Butter, Salz, Muſcatenblüh und Saffran darüber.

Weißfiſche, wie Orade einzumachen.

Man nehme die Weißfiſche, ſchuppe und mache ſie am Bauch auf, ſalze ſie ein, und laß ſie ein wenig im Salz liegen. Denn trockne mans wieder mit einem Tuche ab, und bache ſie ſchön gelb aus Oel. Laß es eine Weile liegen, bis ſie erkalten; oder aber bache ſie des Tages zuvor. Denn mach dieſe Brüh darüber: Nimm von unzeitigen Stachelbeeren ein gut Theil, ſiede ſolche in Eßig und Waſſer: doch muß des Waſſers ein wenig mehr ſeyn als des Eßigs, ſonſt wird es ſauer; ſtoß aber zuvor nur ein paar Knoblauch-Zehen, und etwas weniges dürren Fenchel in einem Mörſel, und laß es mit den Stachelbeeren ſieden. Zwing es denn durch, und thu noch einmal ganze Stachelbeer, wie auch ein wenig von dem Oel, darinnen die Fiſche gebachen, darein, laß die

Brüh

Brůh noch ferner alſo lang ſieden, bis die Beere etwas weich werden, jedoch aber dabey ſchön ganz bleiben. Laß hierauf die Brůh erkalten, und gieß es ůber die Fiſche, ſetz alles zuſamm in einen Keller, und ſpeiſe davon nach Belieben.

Weißfiſche zu ſieden.

Mach die Weißfiſche am Bauch auf, nimm die Gall, ſamt dem Eingeweide, heraus, und ſiede ſie denn in Eßig und Salz ab. Leg alsdenn die Fiſch in eine Schůſſel, ſchneide etliche Zwiebeln klein und wůrflicht, röſte ſie im Schmalz und brenn ſie darůber. Laß ferner einen mit Fleiſchbrůh vermiſchten Eßig ſiedend werden, gieß ihn in die Schůſſel an die Fiſche, und ſtreue zuletzt Jngber darauf.

Von

Von Gebratenen Speiſen.

Einen Auerhahn zu braten.

Man rupfft den Auerhahn biß an den Kopff, und ſo man will, kan man bey den Füſſen ein wenig Federn laſſen. Nach dieſem ſchneidet man ihn unten auf, nimmt das Eingeweid heraus, wäſſert ihn wohl mit Wein und Eßig aus, würzt ihn inwendig mit Pfeffer, Negelein, und ein wenig Muſcatenblüh, leget ihn in ein Geſchirr, gieſet halb Wein und halb Eßig, oder lauter Eßig, daran, und läſſet ihn, wenn er ſtark iſt, acht Tage lang beitzen; und muß er auf der Bruſt am längſten darinnen liegen. Hierauf wird er wieder mit friſchem Wein oder Eßig ausgewaſchen, und einen halben Tag zuvor, ehe er gebraten werden ſoll, geſpickt, auch etwann eine halbe Stund, ehe man ihn anſtecket, wieder friſch mit Pfeffer, Negelein und Muſcatenblüh, abſonderlich aber inwendig, wohl gewürzet. Denn nimmt man zwey hölzerne Zweck, und ſtecket mit dem einen die Füſſe bey den Schenkeln ſtark hinauf, den andern aber unter den beeden Flügeln hindurch, und alsdenn den Auerhahn

an den Spieß. Dabey in acht zu nehmen, wenn man mit dem Spieß zuerſt unten hinein kommt, daß der untere Zweck ober den Spieß, der obere aber unter den Spieß komme, und der Hahn deſto veſter daran bleibe. Nechſt dem verbindet man den Kopff mit einem Papier, oder feuchtem Tüchlein, daß er nicht fett werde, oder aber gar verbrenne. Alsdenn träufet man ihn inwendig nur allein, auswendig aber gar mit keinem heiſſen Schmalz, weil ſonſt die Haut davon gar gerne zuſammen gehet, ſondern man muß das Schmalz zuvor ein wenig erkühlen laſſen, oder an ſtatt deſſen, ſich im Beträufen einer Butter gebrauchen, und alſo den Auerhahn ſchön gemach abbraten. NB. Der Magen muß zuvor abgeſotten werden, weil er vom Braten allein nicht weich wird.

Eine Auerhenne zu braten.

Dieſe werden ebenfalls gerupfft, geſpickt, gebeitzt, angeſteckt und gebraten, auch alſo trocken, oder in einer Brüh, zu Tiſch getragen, wie die Auerhahnen: nur daß dieſe, die Hennen, weil ſie etwas mürber ſind, an ſtatt einer langwierigen Beitzung, nur allein etliche Tage in Wein oder Wein-Eßig geleget werden.

Auerhahnen zu füllen.

Nimm den Magen und die Leber, thu Speck, Ingber, Pfeffer und Salz dazu, hacke es untereinan-

einander, röſte weiß geriebenes Brod im Schmalz, und thu es zum Gehäck, ſchlage Eyer daran, rühre es untereinander, fülle es hinein, und nehe ſie zu. Spicke ſie wohl, beſtecke ſie mit Zimmet und Negelein, und laß ſie fein langſam braten.

Auf eben dieſe Art werden auch die **Berg-Hüner** zubereitet.

Capaunen zu braten.

Würge und brühe die Capaunen, laß ſie auch ziemlich lang im kalten Waſſer liegen, daß ſie ſchön weiß werden: ſpreiſſe ihnen die Füſſe bey den Schenkeln, wie auch die Flügel mit einem Zweck hinauf; ſpicke ſie denn auf der Bruſt, ſalze und würze ſie inwendig mit gutem Gewürz, und ſtecke ſie alſo an den Spieß, daß ſelbiger oben an dem Hals, bey dem Bruſtbein, wieder heraus komme. Denn ſtecke ein gut Stück Butter in den Hals. Nechſt dieſem beträufe ſie ſowohl inn- als auswendig mit heiſſem Schmalz, und laß ſie allgemach abbraten. Zuletzt beträufe ſie nochmahls. Denn ziehe ſie herab, legs in eine Schüſſel, beziere ſie mit Citronen-Plätzen und dergleichen kleingeſchnittenen Schelffen. Man kan auch eine Brüh von Johannes-Beerlein, ingleichen auch von Saurach oder Wein-Negelein, oder auch eine andere ſüſſe Brüh darüber machen.

Einen Capaun mit Sardellen zu braten.

Bereite den Capaun wie gedacht. Indeſſen wäſſere etliche Sardellen ein, lege ſie in Wein, und richte ſie zu, wie man ſonſten pflegt. Ehe du nun den Capaun, ſo zuvor innen und auſſen geſalzen und gewürzet worden, anſteckeſt, ſo thu unten, wo der Capaun aufgeſchnitten wird, die Sardellen, wie auch ein gut Stück Butter hinein, und nehe ſolchen mit weiten Stichen zu. Oben in den Hals kanſt du auch ein Stücklein Butter legen, und ſodenn den Capaun anſtecken und braten, wie den vorigen. Willt du ihn aber im Anfang mit heiſſem Schmalz träufen, ſo muſt du daſſelbige Schmalz in der Bratpfanne nicht darunter ſtehen laſſen, ſondern etwas anders unterſetzen, damit das, was von dem Capaun herausgebraten, nachmals in die Schüſſel, darein er gelegt wird, angerichtet und zugleich damit zu Tiſch getragen werden könne. Doch kan man ihn auch mit Butter immerzu fleißig bedupffen, ingleichen auch eine Sardellen-Brüh darüber machen, und mit Citronen auszieren.

Wie man aus einem Capaun einen Faſanen machen ſoll.

Siede Wachholderbeer in ſtarkem Eßig, laß es abkühlen, gieß es einem lebendigen Capaun ein,

und

und ſchüttele ihn ſo lang, bis er todt iſt. Binde ihm den Hals zu, und laß ihn über Nacht hengen. Rupffe ihn trocken, thu das Eingeweid heraus, waſche ihn mit einem ſaubern Tuch, und beitze ihn in ſiedendem Eßig, mit Pfeffer, Negelein und Wachholderbeer; gieß die Beitz drey- bis viermal darüber. Spicke ihn mit Speck und Negelein, ſtecke ihn am Spieß, und ſpreiſſele ihn wie einen Faſanen. Wenn er ein wenig trocken iſt, ſo begieß ihn mit ſeiner eigenen Brüh.

Auf eine andere Art.

Nimm halb Wein und halb Eßig, auch ein wenig Negelein, laß es recht heiß werden, wenn es erkühlet, ſo gieß es dem lebendigen Capaun in den Hals, binde ihm das Maul veſt zu, und laß ihn über Nacht hengen. Rupffe ihn trocken, und nimm ihn ſauber aus. Thu Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Salz untereinander, und beſtreue ihn innen und auſſen damit. Nimm wieder halb Wein und halb Eßig, auch Citronen-Safft, lege den eingewürzten Capaun darein, und laß ihn fünff oder ſechs Tag darinnen beitzen, ſpicke und brate ihn ſodenn wie ſonſt einen Faſanen.

Einen gefüllten Capaun.

Wenn der Capaun ſauber ausgewaſchen und eingeſalzen iſt, ſo nimm Lebern, je mehr, je beſſer, ſchneide ſie gröblicht, hacke Zwiebeln klein, bröckele Rockenbrod und röſte dieſes alles in Capaun-

Schmalz,

Schmalz, thu Pfeffer, Salz, Peterſilien, Majoran, und ein oder zwey Eyer, daran, rühre alles wohl untereinander, füll es in den Capaun, nehe ihn zu, und laß ihn braten. Man kan ihn auch mit geſottenen Schnecken, Caſtanien, gebratenen Kalbs-Nieren, geröſtetem Brod, alles untereinander gehackt, füllen, und wie oben gemeldet, braten.

Einen Capaun oder Hüner mit Auſtern oder Sardellen zu füllen.

Putze die jungen Hüner oder Capaunen ſauber, hacke geriebene Semmeln, Auſtern oder Sardellen, und ein wenig Citronen-Mark, ganz klein, würze es mit gutem Gewürz, thu ein Stück Butter und ein oder zwey Eyer daran. Mache davon eine Füll zuſammen, füll es in die Hüner oder Capaunen, und laß ſie braten.

Einen Capaun mit Auſtern zu braten.

Nimm einen ſchönen Capaun, welcher ſauber gebrühet und geputzet iſt, ſalze ihn nur auſſen, inwendig aber würze ihn mit Muſcatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Pfeffer, ſtecke innerlich in den Capaun drey gewäſſerte und in Wein gelegene Sardellen, wie auch drey friſche Auſtern, wie ſie aus der Schalen gehen, ſamt einer Citronen-Schalen und einem Stücklein Butter; ſteck ihn an den Spieß und brate ihn. Träufe ihn

 nicht

nicht mit heiſſem Schmalz, ſondern betropffe ihn immerzu mit Butter; ſetz ein Bratpfännlein unter den Capaun, daß das, was aus dem Capaun tropffet, darinnen aufbehalten werde. Wenn er nun fertig, ſo nimm ihn vom Spieß, lege ſolchen in eine Schüſſel, drücke an die Brüh in der Brat-Pfanne, ſo aus dem Capaun getropffet, Citronenſafft, richte ſolche in die Schüſſel, und ſtreue auf den Capaun würflicht-geſchnittene Citronen-Schalen.

Ein Engliſcher Rind-Braten.

Nimm den ſogenannten Lendbraten, laß ſolchen zwey oder drey Tag im Keller, denn wäſſere und ſalze ihn über Nacht ein; ſtecke ſolchen an einen Spieß, beträufe ihn zweymal mit heiſſem Waſſer, darnach einmal mit Schmalz. Ferner überſieb ihn mit Mehl, und laß ihn ſo lang braten, bis er fertig iſt.

Einen Engliſchen Braten recht zu braten, welcher vom Rindfleiſch auf beſondere Art gehauen und zugerichtet wird.

Nimm ein junges Rind, ſo fett iſt, wenn es geſchlachtet, ſo thue den Rücken heraus, wie einen Hirſch-Rücken, ſchneide die gröſten Adern heraus, und hacke die Spitzen unten am Rückgrat weg; ſpicke ihn, wie einen Hirſch-Rücken. Wenn daſſelbige Fleiſch wohl geſchlagen worden,

ſo

ſo ſpicke es mit Sardellen und Chalotten, auch groben Speck, beveſtige denſelben mit einem Bindfaden, und brate ihn vier Stunden; beſiebe ihn unterſchiedenemalen mit Mehl, daß er wohl ſchaumet, und wenn der Schaum ſich ſetzet, muß man ihn wohl begieſen, und wieder beſieben, und ſo lang damit continuiren, bis er gebraten iſt.

Wilde und einheimiſche Enten zu braten.

Rupffe und nimm die Enten aus, haue den Kopff und die Flügel ab. Waſche ſie erſtlich mit Waſſer, denn mit Wein und Eßig, würze ſie inwendig mit Pfeffer und Negelein, und laß ſie alſo einen Tag und Nacht, auch wohl etliche Tage in Eßig oder Wein beitzen; denn waſche ſie mit friſchem Wein und Eßig nochmahl aus, ſpicke und ſtecke ſie an Spieß, beträufe ſie, und brate ſie gemach ab. Wenn ſie halb fertig, ſo beſtecke ſie zwiſchen den Speck mit Zimmet und Negelein.

Wenn die einheimiſchen Enten auf wilde Art ſollen gebraten werden, muſt du den Kopff derſelbigen lebendig an die Wand ſchlagen, oder ſie erwürgen; ſodann hänge ſie bey dem Kopff auf, alsdann wird ſie gerupfft, ausgenommen, aber nicht ausgewaſchen, ſondern das innerliche Blut wird mit der Hand herausgenommen, und äußerlich die Enten überall mit eingerieben, und ſo in den Eßig gelegt, dann ferner zugerichtet, wie die ſchon beſchriebenen wilden Enten.

Faſanen zu braten.

Die Methode iſt, wie bey den oben beſchriebenen Auerhahnen.

Faſan-Hüner zu braten.

Nimm Faſan-Hüner, die gerupfft, ausgenommen, geſalzen, und mit Ingber, Pfeffer, ein wenig Negelein, Muſcatenblüh und Cardamomen eingewürzet ſind, ſtecke ſie an einen Spieß, beträufe ſie mit heiſſem Schmalz; wenn du ſie aber als fertig abziehen willt, ſo ſpicke ſie an der Bruſt mit halb entzwey-geſchnittenen Negelein, und länglicht-geſchnittener Zimmet. Willt du aber eine Brüh darüber machen, ſo kan faſt keine beſſere ſeyn, als folgende: Zerſtoß ein abgebratenes Faſan-Huhn, oder an deſſen ſtatt ein Rebhuhn, im Mörſel, zwings mit einem Theil Fleiſchbrüh, und zwey Theilen Wein zuſammen gemacht, durch einen Seyher. Würze dieſe Brüh mit Zucker und obigem Gewürz, damit die Faſan-Hüner eingebeitzet worden. Laß ſie ein und andern Wall thun, richte die Brüh in die Schüſſel, und leg die Hüner darein.

Finken, Emmerlinge, Gegler und Maiſen ꝛc. zu braten.

Dieſe alle kan man, wie andere Vögel, braten, auſſer daß man die Köpffe und Füſſe frey läſſet, und nicht mit an den Spieß ſtecket. Oder, wenn man will, kan man ſie nur im Schmalz röſten.

ſten. Will man ſie im Schmalz röſten, oder vielmehr bachen, ſo müſſen ſie zuvor ausgenommen werden.

Eine wilde Gans zu braten.

Zuvorderſt rupffe die wilden Gänſe, haue ihnen ſodenn den Kopff und die Flügel ab, nimm ſie aus, und leg ſelbige eine Weile ins Waſſer. Hierauf waſche ſie mit eben dieſem Waſſer wohl aus, würze ſie mit Negelein und Pfeffer, leg ſie in Eßig, und laß ſie etliche Tage lang darinnen beitzen, nach dem man ſie gerne ſauer haben mag. So ſie gebraten werden ſollen, ſo waſche ſie mit Eßig und ſchlechtem Wein nochmal aus, ſpicke ſie zierlich mit klein-geſchnittenem Speck auf der Bruſt, würze ſie mit Salz, Pfeffer, Negelein, auch, ſo es beliebt, Cardamomen und Muſcatenblüh, wiederum von neuem ein. Hierauf werden ſie angeſteckt, wie bey dem Auerhahn gedacht, beträufft, drey bis vier Stunden lang gemächlich abgebraten, und alsdenn trocken, oder aber in einer Brüh, zu Tiſch getragen.

Eine einheimiſche Gans zu braten.

Wenn die Gans gewürget iſt, ſo rupffe ſie bis auf den Hals und Flügel; haue denn die Füſſe und Flügel, zuſamt dem Hals, herunter, und ſchneide ſie unten auf. Nimm den Magen, die Leber, das Herz und Eingeweide heraus; waſche

ſelbige, und lege ſie etliche Stunden lang, oder auch wohl über Nachts, in ein friſches Waſſer. Waſche ſie nochmal, laß verſeyhen. Salze ſie denn innen und auſſen, pfeffers inwendig wohl, und fülle ſelbige, ſo du willt, mit Caſtanien, Aepfeln und Birnen, oder auch mit darunter gemiſchten Quitten-Schnitzen; ſtecke ſie ſodenn an, und wenn ſie an dem Spieß ein wenig erſtarret iſt, beträufe ſie offt mit heiſſem Schmalz, und laß ſie ſchön abbraten.

Man kan auch die einheimiſchen Gänſe in Eßig beitzen, und allerdings wie die wilden abbraten, denen ſie auch auf ſolche Weiſe am Geſchmack gar ähnlich kommen.

Einen Gäns-Bauch gefüllt zu braten.

Wenn der Gänsbauch allerdings gehöriger maſſen gewürzt, gepfeffert und zubereitet iſt, ſo kan man ihn oben bey der Bruſt, wie ein Huhn, ergreiffen, eine Füll, nach ſelbſt eigenem Belieben, anmachen, jedoch allhier die Gäns-Leber mit darunter nehmen, zwiſchen der Haut hinein füllen, alsdenn den Gansbauch anſtecken, und, wie bereits gelehret worden, abbraten.

Ein hinteres Geis- oder Ziegen-Viertel oder Geiß-Scheer, zu braten.

Wäſſere, waſche und ſalze ſolches, ſteck es an wie ein Lamms-Viertel, beträufe es, nach Belieben,

mit Schmalz oder Butter, und laß es alſo wohl abbraten. Wenn du willt, ſo kanſt du es auch mit Roſmarin beſtecken und zu Tiſch tragen.

Ein vörderes Geis- oder Ziegen-Viertel, gefüllt zu braten.

Nimm ein vörderes Geis-Viertel, untergreif es wie eine Kalbs-Bruſt. Du muſt aber abſonderlich wohl in acht nehmen, daß du kein zu groſſes Loch macheſt, und mit einem Koch-Löffel die Haut allgemach abledigen, daß man die Füll in das ganze Brüſtlein austheilen kan. Alsdenn nimm Semmelmehl und gehacktes Peterſilien-Kraut, röſte es in Schmalz oder Butter, ſchlag zwey Eyer daran, thu Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Saffran, Muſcatenblüh und ein wenig Fleiſchbrüh daran, rühr es unter einander, füll es in das Geis-Viertel und neh ſelbiges zu; ſalze es ein und brate es ſafftig ab. Beliebt es, ſo kanſt du auch Weinbeer und klein geſchnittene Mandeln unter die Füll mit einmiſchen, und das Grüne davon laſſen. Die Lamms-Brüſtlein kan man auf eben dieſe Art füllen und braten.

Einen Gemſen-Schlegel oder Keule zu braten.

Nimm den Schlegel und häute denſelbigen, laß den Fuß daran, und ſpick ihn entweder alſo friſch oder gebeizt. Würze ihn mit Salz, Pfeffer, Negelein, ein wenig Muſcatblüh und Car-

damomen untereinander gemiſcht wohl ein, und laß ſelbigen zwey oder drey Stunden im Gewürz liegen. Stecke ihn hierauf an den Spieß, binde den Fuß in ein Papier, daß er nicht verbrenne. Wenn er ein wenig ertrocknet, wird er mit heiſſem Schmalz beträuft oder mit Butter beſtrichen. Ein ſolcher Schlegel hat gemeiniglich vier bis fünf Stunden zu braten. Will man ihn ob er ſchon nicht gebeizt wird, etwas ſäuerlich am Geſchmack haben, ſo kan man ihn bald anfangs, wenn er angeſtecket wird, zwey oder dreymahl mit ſiedendem Eßig begieſſen, dennoch aber, eine Weile darnach, mit heiſſem Schmalz beträufen, oder, mit friſcher Butter fleiſig bedupfen. Der Eßig, ſo davon abtropffet, muß in der Brat-Pfannen gelaſſen werden, damit man den Schlegel jezuweilen damit begieſſen, und alſo ſchön gemach abbraten könne. Will man aber einen ſolchen Schlegel zuvor einbeizen, kan es entweder in Wein-Eßig, oder in halb Wein und Eßig, auch bloß in Wein geſchehen; und ſolchen ein zwey drey biß acht Tage darinnen liegen laſſen. Man muß aber fleißig zuſehen, daß er nicht anlauſe: Daher man denn einen friſchen Wein oder Eßig nachgieſen, daß eingebeitzte fleiſig umwenden, und oben immerzu mit einem ſaubern Tüchlein welches in Wein oder Eßig getaucht worden, bedecken muß. Alles auf dieſe Weiſe eingebeizte Wildpret wird trefflich gut und

wohl-

wohlgeſchmack, ſonderlich wenn man es zuvor, ehe man ſelbiges in Wein oder Eßig leget, ein wenig mit Salz, Negelein und Pfeffer würzet, auch ein wenig Wachholderbeer, entweder ganz, oder in einem Mörſel gröblicht zerſtoſſen, mitbeizen läſſet. Wie denn zur Sommers-Zeit auf dieſe Weiſe alles Wildpret am längſten gut aufbehalten werden kan. Wenn es aber gebraten und zugerichtet wird, pfleget man es zuvor mit ein wenig friſchem Wein oder Eßig zu waſchen, zu ſpicken, wieder friſch zu ſalzen und einzuwürzen, (welches auch den Tag zuvor geſchehen kan, ehe man es verſpeiſet,) denn ferner anzuſtecken und zu braten. Solch Wildpret kan man entweder alſo trocken auftragen, oder folgende Brüh darüber machen: Man läſſet nemlich in einem Pfännlein Wein, etwas weniges Eßig und Butter warm werden und zwar ſo lang, biß die Butter zergangen. Denn wird ſie gewürzet und ſtatt einer Brüh über alles ſchwarze Wildpret gerichtet.

Gewickelte Brätlein von Kalbfleiſch.

Nimm von einem Kalbſchlegel das ſogenannte Knödleinfleich, häute und ſchneide es zu dünnen, lang und breiten Schnitten, klopfe es auf einem Bret mit einem kleinen Schlegelein auf das dünneſte. Hacke denn Speck, oder ſtatt deſſelben Rinds-Marck, zerreibe Majoran und miſch ihn

darunter, ſalze und würze hierauf das zerklopfte Fleiſch und beſtreue es mit obgedachten Speck und Majoran. Wickele es denn zuſammen, ſtecks an einen Vogelſpieß, beträuf es mit Schmalz, brats ferner ab, wie einen Vogel. Will man, ſo kan auch das Fleiſch zuvor in ein wenig Eßig eingebeitzt, und wie gedacht, ferner zugerichtet, denn alſo trocken, oder aber in einer Brüh zu Tiſch getragen werden.

Ein gewickelt Brätlein von Rindfleiſch.

Nimm Rindfleiſch das fein mürbe iſt, ſonderlich das Schaalenſtück, ſchneide es dünn und länglicht, klopfe es, daß es mürb wird, leg es ein oder zwey Tag in Eßig, darnach ſalze und beſtreue es mit Pfeffer und gehackten Speck, wickle es über einander, binde es mit einem Faden zuſammen, leg es in eine Brat-Pfanne, thu auch ein wenig Roſmarin und Lorbeerblätlein, etwas Wein und Waſſer dazu, und laß es im Oefelein braten. Man kan auch eine Citronenbrüh darüber machen.

Gewickelt Kalbfleiſch wie einen Aal, zu braten.

Nimm Knödleinfleiſch, ſchneide es in dünne Scheiben, ohngefehr zwey Finger lang und eines Meſſerrücken dick, klopfe es mit einem Meſſer, ſalze und würze es mit Pfeffer, Muſcatenblüh und ſchneide Roſmarin, etliche Lorbeerblätter

ter und Sardellen klein, thu geriebenes Brod, Citronenſchaalen, und dergleichen Safft, auch ein wenig Butter unter einander, ſtreue es auf das geklopfte Fleiſch, wickle es zuſammen und binde es in Lorbeerblätter und Roſmarin ein, wie einen Aal, ſtecke es an Spieß, oder brate es in der Bratpfanne, beträufe es wohl mit heiſſer Butter und laß es langſam abbraten.

Einen Haaſen zu braten.

Ziehe den Haaſen ab, ſchneide oder ſtich das Vorhäs ab, und waſche ihn hernach aus Waſſer, Eßig oder Wein wohl aus. Alsdenn wird er gehäutet und geſpicket, mit Salz, Pfeffer, Negelein und Muſcatenblüh eingewürzt und entweder alſo friſch gebraten, oder aber zuvor in Eßig oder Wein gebeizet. Wenn er nun ſoll gebraten werden, wird er nochmahl friſch eingewürzt und an den Speiß geſteket. Denn ſpannet man ſelbigen mit einem langen Zweck, ſo bey den Beinen durchausgehet, voneinander, und verbindet die Füſſe mit Papier, läſſet ihn denn wol ſafftig und lichtbraun abbraten, daß der Speck nicht ſchwarz wird. Geträufft aber wird er, wie ein Gemſenſchlegel. Will man eine Brüh darüber machen, ſo wird Roſen- oder Holbeer-Eßig in ein Pfännlein gegoſſen, geſtoſſene Zimmet, Zucker und ein wenig Pfeffer, Negelein und Cardamomen darein gethan, und miteinander aufge-

ſotten.

ſotten. Oder: Laß ein wenig Butter braun werden, röſte einen einigen Kochlöffel voll Mehl darinnen, ſeze ſcharfen Wein-Eßig, Wein und Waſſer, jedes gleich viel in einem Häfelein zum Feuer, gieß die braune Butter, ſamt dem darinnen geröſteten Mehl darzu hinein, würzs mit Pfeffer und Gewürz-Nägelein, laß es alles zuſamm ſieden, daß es eine dicklichte Brüh werde, gieß es in die Schüſſel und leg den Haaſen darauf. Ziere ihn mit Pomeranzen-Plätzen und klein geſchnittenen Schelffen.

Junge Häslein gefüllt zu braten.

Ziehe daſſelbe wie einen groſſen ab, ſchneide aber den Bauch nicht gar zu weit auf, nimm das Eingeweid heraus, waſche das Häslein mit Waſſer, und hernach, ſo es beliebt, auch mit Eßig reinlich aus, bereibe es mit ſeiner eigenen Leber. Nimm denn ausgekörnte Roſinen, Weinbeere, abgezogene und geſchnittene Mandeln, eines ſo viel als des andern, ingleichen auch geriebenes Brod, worunter einige ein gehacktes Gänsleberlein thun und zugleich mit ein Butter oder Schmalz röſten. Solches wird mit obbemeldten Roſinen, Weinbeeren und Mandeln vermiſchet, alles zuſammen mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatnüſſen und ein wenig Zimmet gewürzet; denn Eyer daran geſchlagen, die Füll in das Häslein gefüllet und nachmahls der Bauch

wieder zugenähet, gehäutet, geſpicket, eingeſalzen, und mit Pfeffer, Negelein, auch anderm gutem Gewürz eingewürzet und denn an den Spieß geſtecket, mit warmen Eßig und Butter beträufft, ſafftig abgebraten, und mit Citronen, wie gewöhnlich, ausgezieret.

Einen gehackten Haaſen zu braten.

Nimm einen friſchen Haaſen, ſo nicht gebeitzet worden, löſe das Fleiſch ganz davon, daß die Beine an einander bleiben. Hacke denn das Fleiſch, und den vierten Theil ſo viel Speck klein, ſchlag drey Eyer daran, und würze es mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Negelein, rühre alles wohl unter einander, ſchlags denn an die Beine, formirs ſo, daß es einem Haaſen gleiche, winde einen Zwirn-Faden darum, ſo bleibt es beſſer beyſammen. Thue alsdenn Butter in eine Brat-Pfanne, lege zwey dünne Schleiſſen darein, und den gehackten Haaſen darauf, laß ſelbigen alſo in einem Back-Oefelein braten, übergieß ihn offt mit Butter, und beſtreue ihn denn, wenn er fertig iſt, mit Pinien-Nüßlein.

Haſel- und Rebhüner zu braten.

Rupfe ſelbige biß auf den Kopf, nimm bey dem Hals den Kropf heraus, und ſchneide ſie unten auf wie ein Huhn, nimm das Eingeweid alles heraus, waſche ſie mit Wein oder Eßig,

und

und ſtecke die Füſſe unter. Laß ſie im Wein, wozu etliche ein wenig Eßig miſchen, zwey bis drey Tage liegen. Wenn ſie nun gebraten werden ſollen, ſo waſche ſie nochmahlen mit einem friſchen Wein aus. Spicke die Bruſt und Schenkel mit klein geſchnittenen Speck. Würze ſie mit Salz, Pfeffer, Negelein, Muſcatblüh, und Cardamomen innen und auſſen wohl, und laß es alſo eine Weile in dem Gewürz liegen. Stecke ſelbige an, wie andere Hüner: Der Kopf aber muß mit einem Papier verbunden werden, daß er nicht verbrenne oder ſchmalzig werde. Beträufe ſie alsdenn mit Schmalz oder bedupfe ſie mit Butter; doch müſſen ſie gleichfalls ein wenig mit heiſſem Schmalz innwendig beträuffet und alſo langſam, daß ſie ſafftig und lichtbraun bleiben, abgebraten werden. Denn trage ſie alſo trocken gebraten, mit Citronen oder Blumwerck ausgezieret, zu Tiſch.

Auf eine andere Art, in einer Brüh.

Wenn die Rebhüner, wie vorgedacht, gebraten ſind, ſo löſe die Viertel auf, beſtecke ſelbige mit Zimmet und Negelein, legs in eine bedeckte Schüſſel; drucke Pomeranzen- oder Citronenſafft darauf, ſtreue auch ein wenig Zucker, Triſanet, Zimmet und Pfeffer darauf. Gieß ein wenig Wein, und etwas Roſen- Weixel- Holbeer- oder Citronen-Eßig daran und laß ſie zu-

gedeckt, auf einer Kohlen nur ein klein wenig aufſieden. Ubergieß die Hüner etlichmal mit der Brüh. Denn kanſt du ſie mit Citronen-Pläzen auszieren und dergleichen klein-geſchnittene Schelſen darauf ſtreuen.

Heher zu braten.

Fülle die Heher mit gutem Eßig und Pfeffer, binde ihnen den Hals zu, ſchlage ein reines Tüchlein darum, henge ſie alſo einen Tag und eine Nacht in einen Keller: Denn rupfe und nimm ſie aus, ſtecke ſelbige an einen Spieß, laß ſie gemach abbraten, und trage ſie entweder trocken, oder mit einer darüber gemachten Brüh zu Tiſch, und ziere ſie nach Belieben.

Eine Hirſch-Keule oder Schlegel zu braten.

Zuvor muß die Hirſch-Keule wacker gebläuet werden, weil ſie davon mürbe wird: Denn häute und richte ſie, wie einen Gemſen-Schlegel zu. Solchen kan man eben auch friſch oder eingebeitzt, entweder trocken braten, oder aber mit einer Brüh, und zwar abſonderlich, wo er trocken beliebet wird, mit Citronen-Pläzen belegen, und mit dergleichen klein-geſchnittenen Schelſen beſtreuen, mit Lorbeerſträußlein beſtecken, oder mit Blumwerk zieren, die Schüſſel aber mit Lorbeer- und Pomeranzenblättern umlegen.

Ein

Eine Hirſch-Bruſt oder Zehmer mit geriebenem Brod, Zucker und Zimmet beſtreuet, im Ofen zu braten.

Nimm eine Hirſchbruſt oder Zehmer, thu Salz, Pfeffer, Zwiebel und Thymian, auch ganze Negelein daran, ſeze es in den Ofen, laß es braten. Wenn es gar, ſo nimm es heraus, und beſtreue es denn mit geriebenen Brod, welches mit Zucker, Zimmet und Citronenbitzelein vermenget iſt, ohngefehr eines Fingers dick, begieß es denn mit Butter, ſetze es wieder in Ofen und laß braun werden. Reibe denn Zucker darauf, und richte es an.

Einen Hirſch-Zehmer zu braten.

Dieſer muß, wie ein Haas gehäutet werden, und iſt am beſten zu braten, wenn man ihn halbiret, wird auch am mürbeſten, ſo er entweder in lauter Wein, oder halb Bier- und Wein-Eſſig, nach eines jeden Belieben, zehen bis vierzehen Tage eingebeizet, zuvor aber ein wenig eingewürzet wird. Wenn man ihn nun braten will, wird zuerſt mit einer langen Spicknadel durch das Fleiſchigte geſtochen, daß der Speck durch die Mitte deſſelbigen gezogen werde. Denn ſpicket man ihn auswendig, würzet ihn mit Salz, Pfeffer und Negelein ein, und läſſet ſelbigen eine Weile darinnen liegen, ſtecket ihn denn an, daß er ganz gemach, jedoch mit ſtetem Feuer,

er, braten könne. Denn wird er auch trocken aufgeſezet, oder aber eine Brüh darüber gemachet, auch wie ſchon gedacht ausgezieret.

Hüner ganz weiß zu braten.

Nachdem das Hun gewürzet worden, ſo brühe und ſäubere es auf das allerſchönſte. Denn thue ein viertel Pfund Butter in ein Näpflein, wirff Salz und Gewürz dazu hinein, ſo viel vonnöthen, rühre es unter die Butter, ſtecke dieſelbe in das Hun, und vernehe es, ſalz es auch auswendig, und ſtecke es an den Spieß, wie ein ander Hun und die Füſſe hinterwärts hinauf, wie an einem Rebhun. Denn nimm ein kälbern Netz, oder zwey nachdem das Hun gros iſt, wickel es darein, und neh es überall zuſammen, daß nichts von dem Hun hervor ſehe. Es muß aber ſelbiges nicht drangs darüber ſeyn, ſondern gleichſam nur ſchlottern, denn es ſchnorret vorhin im Braten zuſammen, und brate alſo das Hun ſamt dem Netz ſchön ab. Wenn das Netz auswendig etwas braun wird, ſo iſt das Hun fertig. Denn ſchneide das Netz herunter, ſo wird das Hun ſchön weis, und doch auf das Beſte ausgebraten und ein vortreflich es kräftiges Eſſen ſeyn.

Ein junges Hun wie ein Rebhun zu braten.

Nimm ein junges Hun, ertränck es mit Eßig, häng es auf und laß es verzappeln. Rupffe es, nimms aus, und waſch es mit Wein, würze es

inn- und auswendig wohl ein und ſetz es über Nacht im Keller. Spicke es, ſtecke es an, brat es ſchön braun, und mache nach Belleben eine Brüh darüber.

Hüner auf gemeine Art zu braten.

Würge die Hüner, kröpfe ſie ſauber, daß der Kopf nicht zerriſſen werde, brühe ſie ſchön, laß ſelbige etwas lang im kalten Waſſer liegen, greif aber mit der Hand nicht zu viel in das Waſſer, weil ſie ſonſt nicht ſo ſchön und weiß werden, und ſpreiſſe die Füſſe hinauf, wie bey den Cappaunen. Wenn ſie nun gebraten werden ſollen, kanſt du ſelbige eine Stunde zuvor ſauber auswaſchen, innen und auſſen einſalzen, und innwendig wit gutem Gewürz wohl einwürzen. Sie werden auch ſehr wohlgeſchmack, wenn man innwendig ein Sträußlein Roſmarin und ein paar Stengelein friſchen Majoran, zuſammt einigen Lorbeerblättern hinein leget, und alſo eine Weile liegen läſſet. Denn ſtecke ſie an, und ſchieb oben, wenn du willt, die Mägelein und Leberlein, zuſamt einem Stücklein Butter in den Hals, beträufe ſie innwendig ein wenig mit heiſſem Schmalz, auſſen aber bedupfe ſie immer mit Butter und laß ſie bey einem hellen Feuer ſchön abbraten. Auf die lezt, nachdem ſie nochmahl mit Butter beträufet worden, kanſt du ſelbige mit geriebenem Brod beſtreuen und alsdenn noch

ein wenig herum braten, daß ſie ſchön geſtig und licht-braun werden.

Hüner mit Krebs und Mandeln gefüllt.

Butze die Hüner ſauber, untergreifs, hacke Krebs-Schwänze ſchön klein, zerſtoß Mandeln und ein wenig eingeweichte Semmeln, rührs untereinander mit Eyerdottern, Zucker und Gewürz, füll die Hüner damit, ſalz und brats. Wenn du willt, kanſt du eine ſüſſe Brüh darüber machen.

Gebratene Hüner an Faſt-Tägen.

Laß dir eine hölzerne Form machen, wie ein Hun, von zwey Theilen, inwendig hohl. Denn ſiede Karpfen oder Hecht, thu die Gräten und Schuppen davon. Du kanſt ſie auch roh laſſen, es hält feſter zuſammen: Hacke es, thu rindernes Marck, Semmel, Eyer, Gewürz und Salz darunter, rühre es unter einander, thu es in die Form, und drucke und binde ſie veſt zu. Sez einen Topf mit halb Waſſer und halb Brüh an das Feuer. Wenn es ſiedet ſo lege die Form hinein, laß ſie eine Weile kochen, denn nimm es heraus, ſtecke es an einen Spieß, oder brate es in einer Bratpfannen und begieß es mit Butter.

Ein gefülltes Hun zu braten.

Erſtlich muß man das Hun ſauber brühen, aber nicht gar zu heiß, damit die Haut nicht zu-

ſammen ſchrumpfe: alsdenn oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut ablöſen, biß hinunter auf die Bruſt. Hierauf nimm ein wenig geriebenes Eyerbrod, hacke ein wenig Peterſilienkraut, röſts im Schmalz, richts über das geriebene Brod, ſchlag zwey Eyer darauf, miſch ein wenig Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, Ingber, Salz, und ſo man will, Weinbeerlein und abgezogene klein-geſchnittene Mandeln darunter mache alſo eine linde Füll an, ſo nicht allzu veſt iſt, fülle ſie oben bey dem Hals, wo die Haut abgelöſet worden, hinein, ſtreichs auf der Bruſt wohl auseinander, nehe oder binde es oben mit einem Faden zu, ſalze und würze es, wie gebräuchlich, ſtecks an, beträufs mit Butter, daß ſie giſten und richte denn ſelbige an.

Indianiſchen Hahnen zu braten.

Man ſticht demſelben den Schlund und die Luft-Röhre unter ſich ab, damit kein zu groſſes Loch am Hals gemachet wird; hält ſolchen unter ſich, und ſtreichet das Blut aus dem Kopfe und Halſe. Denn rupfe ihn, und nimm ihn aus. Hernach brühe den Hahn, und leg ihn in kaltes Waſſer. Zuvor aber, ehe er noch erkaltet oder gewäſſert wird, ſpreuſſele ihm die Füſſe mit einem hölzernen Zweck durch die Schenkel wohl hinauf, dergleichen auch mit den Flügeln geſchiehet.

het. Zur Winters-Zeit kanſt du ihn wohl vier oder fünff Tag zuvor würgen, und an einen kühlen Ort im Waſſer ſtehen laſſen. Einen Tag zuvor, ehe man ihn verſpeiſen will, muß man ihn an der Bruſt und an den Schenkeln ſauber ſpicken, daß er alſo über Nacht im Waſſer liegen bleiben kan. Nach dieſem ſalze ihn inn- und auswendig, würze ihn allein von innen mit Pfeffer, Jngber und Muſcatenblüh, und laß ihn eine Weile in gedachtem Gewürz liegen. Wenn du den Hahn hierauf anſteckeſt, ſo mercke, daß der Spieß inwendig bey dem untern Zweck hinein, und über dem obern Zweck, bey dem Bruſtbein, wieder heraus komme. Wenn er nun ein wenig bey dem Feuer ertrocknet, oder erſtarret, ſo beträufe ihn inn- und auswendig mit heiſſem Schmalz, ſtecke ein Stück Butter in den Hals, und laß ihn alſo fein gemach drey oder vier Stunden, nachdem er groß iſt, braten, daß er ſchön im Safft und licht bleibe. Er wird aber noch ſchöner, wenn du ihn bisweilen mit einem Penſel voll Butter beſtreicheſt. Wenn er fertig, wird die Schüſſel mit Citronenblättern und Blumwerck ausgezieret.

Man merke, daß alles Gebratene ſchön mürb und wohlgeſchmack werde, wenn man ſtets, unter währendem Braten, Citronen-Safft darauf drücket, es ſey gleich das Gebratene gebeitzt oder ungebeitzt: Doch muß man ſelbiges jezuweilen mit Butter bedupfen.

Einen Kaſtran, oder Kalbs-Schlegel, ſo gebeitzt, zu braten.

Häute den Schlegel fleiſſig ab, beitze ihn acht bis vierzehen Tage lang im Wein-Eßig oder gutem Bier-Eßig, tunke ein Tüchlein in beſagten Eßig, und decke den Schlegel damit zu; ſpicke, ſalze und würze ihn hernach mit Pfeffer und Negelein, auch, ſo es beliebt, mit Cardamomen und Muſcatenblüh. Laß ihn eine Weile in dem Gewürz liegen, ſtecke ſelbigen nachmals an, laß ihn drey oder vier Stund lang fein langſam abbraten, und trag ihn alſo trocken oder in einer Brüh zu Tiſch.

Einen Kalbs-Rücken zu braten.

Dieſer muß wohl gewäſſert, gewaſchen, denn geſalzen, gepfeffert, und entweder an dem Spieß, oder in einem Oefelein, gebraten werden. Denn kan man ihn entweder alſo trocken, oder aber in einer Brüh, zu Tiſch tragen. Etliche pflegen ihn auch in Eßig zu beitzen, und denn erſt abzubraten.

Kalbs-Brieſe zu braten.

Nimm ſchöne Brieſe oder Hals-Drüſen von einem Kalb, ſiede oder ſchipffe ſie ein wenig in Fleiſchbrüh, nimm ſie denn heraus, ziehe das Häutlein, ſo darüber iſt, ſauber ab, ſchneide das Harte und Droßlichte davon, und würze es mit Pfef-

Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh. Nimm denn ein ſchönes Kälber-Netz, welches zuvor eine Weile in Waſſer gelegen; wickele die Brieſe, und zugleich mit ſelbigen, zu jedem ein Plätzlein Butter darein, ſo werden ſie ſchön ſafftig, binde ſie mit einem Faden zu, ſalze und pfeffere ſie auch von auſſen ein; ſtecke ſie an ein dünnes eiſernes Spießlein, brate ſie fein ſchön ſafftig ab, und beträufe ſie immerzu mit Butter.

Auf eine andere Art.

Schipffe die Brieſe gar nicht ab, ſondern waſche ſelbige nur reinlich aus. Salze und würze ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh, drucke Citronen-Safft darein, und beſtreus allenthalben mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelfen; binds denn in ein Netz, ſchneide aber zuvor etwas Butter darein, und laß ſie ſchön ſafftig an einem Spieß oder in einem Bratpfännlein braten.

Eine Kalbs- oder Lamms-Bruſt zu füllen.

Hacke Mayen-Kraut oder allerley Kräuter, ingleichen auch, wenn du willt, ein wenig Zwiebeln untereinander; röſte es im Schmalz, mit ein wenig Semmel-Mehl und gehackten Speck; ſchütte es denn alles in ein Näpflein, ſchlag ein oder zwey Eyer daran, würze es mit allerhand

gutem Gewürz, rühr es wohl untereinander, gieß auch ein wenig Milch daran, ſo wird die Füll ſchön mild und lucker; bereite die Bruſt wie vor gedacht, fülle ſie ein, und ſtecke ſelbige mit einem beſondern Vortheil an, daß an der Haut, wegen der Füll, nichts zerriſſen werde.

Auf andere Art.

Schähle zwey oder drey Aepfel, hacke ſie klein, röſte ſie im Schmalz mit ein wenig Semmel-Mehl, würze ſie mit Pfeffer, Muſcatnuß, Cardamomen und ein wenig Saffran: rühre etwas von ſauber geklaubt- und gewaſchenen Weinbeerlein darunter, und füll's denn in die zubereitete Bruſt.

Noch auf andere Weiſe.

Nimm Peterſilienkraut ein Händlein voll, wie auch ein wenig Mark, und ein oder zwey abgeſchipffte Hüner-Leberlein, miſche ein wenig Zwiebeln darunter, und hacke alles untereinander. Zuvor aber mache von einem Ey ein eingerührtes Eyer im Schmalz ziemlich dick, hack es auch mit den obgemeldten Stücken. Nimm hernach eine kleine Hand voll geriebenes Semmel-Mehl und röſte alles miteinander ein wenig im Schmalz. Nimm es denn wieder heraus in ein Näpflein, ſalze es, rühre gute Gewürz, ein wenig Saffran, und wenn man will, etwas wenig Weinbeerlein

dar

darunter, ſchlage noch zwey Eyer daran, rühre alles wohl durcheinander, und füll es in die Bruſt. Oder, ſchipffe ungefehr die Helffte von einer Kalbs-Lungen ab, hacke ſie klein, miſche würflichten Speck und Zwiebeln, ingleichen in Butter geröſtetes Semmel-Mehl darunter, rühre alles wohl durcheinander, mache die Füll mit Milch und Eyern an, würze ſie mit Pfeffer und Muſcatennüſſen, und fülle ſelbige in die Bruſt. Die Bruſt aber läſſet ſich alsdenn nicht wohl am Spieß, ſondern füglicher in einem Brat-Oefelein abbraten.

Eine gefüllte Kalbs- oder Lamms-Bruſt, auf andere Art.

Wäſſere und waſche eine Kalbsbruſt, damit ſie ſchön weiß bleibet; löſe oben herum die Haut mit einem Finger ab, und mach an dem Ort, wo man ſie aufzuhängen pfleget, damit den Anfang. Richte aber zuvor folgende Füll zuſammen: Röſte ein wenig Peterſilienkraut im Schmalz oder Butter, gieß ſelbiges über geriebenes Brod, ſchlag drey Eyer daran, gieß etwas Milch dazu, würz es mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und ein klein wenig Saffran, ſalze und füll es in die Bruſt, ſtreich es oben ſchön gleich auseinander, nehe es mit einem Faden zu, ſalze und ſteck es an, gieb aber wohl acht, daß du unten bey dem dünnen Theil zuerſt den Spieß anſetzeſt, und in

in der Mitte bey den Rippen heraus treibeſt, denn wiederum auswendig die Schulter zwiſchen dem Fleiſch recht anfäſſeſt, daß der Spieß oben unter der Bruſt, recht bey dem Bein, heraus komme; brate ſie denn ſafftig ab, beträufe ſelbige anfänglich mit heiſſem Schmalz, und bedupfe ſie nachmal immerzu fleißig mit Butter. Verlangeſt du aber eine ſüſſe Füll, ſo miſche unter das im Schmalz geröſtete Semmel-Mehl, rein gewaſchene geklaubte Weinbeer, ausgekörnte geſchnittene Mandeln, ſchlage Eyer daran, rühre alles wohl durcheinander. Gieß, damit ſie nicht zu veſt oder zu dick werde, ein wenig Milch oder Fleiſchbrüh daran, und fülle ſie beſagter maſſen in die Bruſt. Wollte man aber die Bruſt nur ungefüllt braten, kan man ſie über und über, ſonderlich an der Schulter, ſo es beliebig iſt, zuvor ſpicken.

Krammets-Vögel, Miſtler und Troſcheln zu braten.

Nimm die Vögel, rupffe und ziehe ſie über den Kopff ab. Lege ſolche eine Weile ins Waſſer, den ſalze und pfeffere ſie. Laß ſie alſo im Salz und Gewürz ein wenig liegen, ſtecke ſie darnach überzwerch an den Spieß, und die Füſſe fein überſich; beträufe ſie denn mit Butter oder heiſſem Schmalz. Wenn ſie nun faſt gebraten ſind, ſo ſtreue geriebenes Brod darauf, und wenn dieſes ein wenig an ihnen ertrocknet iſt, ſo betropffe ſie

noch-

nochmals mit zerlaſſener Butter, damit ſie fein licht-braun und geſtig werden.

Ein Lamms-Viertel zu braten.

Wäſſere und waſche das Lamms-Viertel, ſalze und ſtecke es an, wie einen Schlegel, beträufe ſolches, und laß es alſo ſchön gemach abbraten. Kurz vorhero aber, ehe es fertig iſt, beträufe es mit Butter, daß es ſchön geſtig wird; ſchneide Roſmarin-Sträußlein, waſche ſie, beſtecke es damit. Laß es alſo nur noch ein wenig braten, und zieh es denn ab.

Ein Lamms-Viertel, mit Eyern, zu braten.

Brate daſſelbige, wie ſchon gemeldet; klopffe drey oder vier Eyer, gieß Roſen-Waſſer daran, ſo es gefällig, und binde ein Büſchelein Stroh-Aehren zuſammen: Wenn nun das Lamms-Viertel ſchier abgebraten, ſo dunke dieſes Büſchelein in die zerklopfften Eyer, und beſtreiche das Viertel über und über damit. Laß es denn folgends gar abbraten, bis es ſchön röſch wird.

Ein ganzes Lamm zu braten.

Nimm ein Lamm, das nicht zu groß iſt, ſpreiſſe es auf zum Braten, und mache es ſteiff auf dem Roſt, ſpick die Keule mit Salbey und Peterſilien, und das Vorderſte mit Speck. Nimm ſodann zwey Pfund Caſtanien, ſchähle ſie aus,

hacks,

hacks, nebſt Chalotten, auch zwanzig abgerühr- ten Eyern, etwas Schweinen - Fleiſch, Salz, Pfeffer und Negelein, miſche es alles untereinander, und fülle den Bauch damit, brate es alſo, und giebs warm, mit Citronen - Schaalen und Plätzen belegt.

Einen Lendbraten zu braten.

Häute ſelbigen, ſchneide das Fett, ſo deſſen gar zu viel daran iſt, davon; beitze ihn in halb Wein- halb Bier-Eßig, oder aber, welches beſſer, in lauterm Wein-Eßig, acht bis vierzehen Tage lang ein, ſpicke ſolchen über und über mit geſchnittenem Speck, wenn er geſalzen und mit Pfeffer und Negelein gewürzet iſt, ſo ſtecke ihn, wenn er eine Weile darinnen gelegen, an den Spieß, beträufe ihn mit Schmalz oder Eßig, und laß ihn entweder alſo an dem Spieß, oder aber in einem Oefelein, abbraten; trage ihn denn alſo trocken, oder aber in einer Brüh, nach Belieben, zu Tiſch.

Ein Lendbraten in einer Brüh.

Laß zuvörderſt den Lendbraten häuten, beitze ihn denn mit geſtoſſenen Wachholderbeeren, und ein wenig Kümmel im Wein-Eßig, vier oder fünff Tage ein, laß ihn, wenn er geſpickt, ſo lang als ein paar Eyer, in der Brüh, darinnen er gebeitzet worden, ſieden; ſtecke ſolchen ſodenn an den Spieß, und begieß ihn mit Milchraum und vor-

beſagter Brüh, darinnen er gebeitzet und geſotten hat. Gieb im Anfang weniges, zuletzt aber ſtarckes Feuer, damit er recht ausbrate und ſchön braun werde. Leg ihn denn in die Schüſſel, und richte von der Brüh aus der Brat-Pfannen, womit er iſt beträufft worden, darüber.

Lerchen zu braten.

Man bratet ſie wie die Krammets-Vögel, und andere. Mancher Orten legt man ſie, an kleine Spießlein geſteckt, auf den Roſt; die Füſſe und Köpffe werden nicht untergeſteckt.

Gefüllte Lerchen zu braten.

Rupffe die Lerchen, doch daß keine kleine Löchlein darein fallen; blaſe ſie oben an dem Hals mit einem Federkiel auf, nimm Hüner-Leberlein, ein wenig Speck und Majoran, hacke alles klein untereinander, röſte ſie im Schmalz, zerklopff ein Ey, gieß ein wenig Fleiſchbrüh daran, daß die Füll nicht zu dick ſey, thu Salz, Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüh dazu, und füll es oben zum Hals hinein, binde die Lerchen in Lorbeerblätter, ſtecke ſie an den Spieß, beträufe ſie mit zerlaſſener Butter, und brate dieſelbe allgemach ab, daß ſie nicht aufbrechen.

Lerchen mit Speck zu braten.

Man ſtecket ſie Wechſels-weiſe mit breitgeſchnittenen Stücklein Speck, und, wenn es belie-

liebig, einem Blätlein Salbey, an den Spieß. Wenn du ſie nun träufen willt, ſo nimm ein Stück Speck, wickel es in ein Papier, und zünds an, daß der Speck zerſchmelze, und laß es auf die Vögel tropffen.

Gebratene Lerchen in einer Brüh.

Brate ſie ſchön ſafftig ab, beſtreue ſie aber nicht mit Brod, ſondern mach folgende Brüh darüber: Nimm ſüſſen rothen Wein, ſchneide Zibeben, Mandeln und Citronat klein, würze es mit Zimmet und Cardamomen, drucke Citronen-Safft darein, und laß es alles zuſammen in einem Häfelein aufſieden. Zuletzt wirff ein wenig klein-geſchnittene Citronen-Schelfen dazu. Wenn die Vögel abgebraten, lege ſie in eine zugedeckte Schüſſel, gieß dieſe Brüh darüber, ſetz ſie auf eine Glut, laß es noch eine Weile ſieden, ſtreue zuletzt nochmals Zimmet und klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Einen Nierenbraten zu braten.

Wäſſere und waſche den Nierenbraten, ſalze ihn ein, laß ſelbigen eine Stund oder länger im Saltz liegen, ſteck ihn alſo an den Spieß, daß das Dickeſte oben hinauf komme, beträufe ihn mit Butter, gieß ein wenig Waſſer in die Brat-Pfanne, und laß ihn alſo gemach drey Stunden lang braten, nachdem er nemlich groß oder klein iſt.

Einen

Einen Pfauen zu braten.

Man brät ihn entweder nach Art der Berg-Hüner, oder auf folgende Weiſe: Nimm ein Viertel-Maas Wein-Eßig, gieß ſelbigen dem Pfauen in den Hals, daß er erſticket, rupffe ihn alsdenn bis an den Hals und Kopff. Nach dieſem wird er vier Tag lang eingebeitzet. Sodenn würze ihn aus- abſonderlich aber innwendig mit Ingber, Pfeffer, Negelein, Zimmet und Muſcatenblüh, auf das beſte ein, decke ihn fleißig zu, und behalte ihn über Nacht im Keller, oder an einem andern kühlen Ort, auf. Wenn er nun gebraten werden ſoll, ſo laß ihn zwey Stunden lang im Salz liegen, und ſtecke ihn denn an, den befederten Hals und Kopff aber verbinde mit einem Tüchlein, daß ſie nicht verbrennen. Indeſſen ſetze Wein zum Feuer, würze ihn mit Ingber, Pfeffer und Negelein, thu ein wenig Bach-Schmalz darein, mach es ſiedend, beträufe den Pfauen damit, und laß ihn alſo ſechs Stunden lang braten.

Einen Pohlniſchen Braten zu machen.

Nimm vom Kammſtück, oder von der Rieb, leg es über Nacht im Wein-Eßig, oder ſalze es, und ſchlag ein Tuch, ſo im Salzwaſſer genetzet, darum, laß es über Nacht liegen; ſtecke ſie an einen Spieß, thu ein Waſſer in die Brat-Pfannen, beträuf die Rieb mit Eßig oder Schmalz, und laß es ſechs oder ſieben Stunden braten, wie-

wohl

wohl es in einem Oefelein beſſer und mürber zu braten iſt; wird es aber am Spieß geſteckt, muß man ſie immer fleißig begieſen, daß es recht mürbe werde, und denn eine Brüh, nach Belieben, darüber machen.

Auf eine andere Art.

Laß von einem Ochſen drey oder vier vordere Rieben, an einem Stuck, herab ſchneiden, es müſſen die langen und nicht die breiten ſeyn. Laß vornen von den Beinen zwey Hand breit abhauen, auch innwendig das Rükgrat davon, beitze ihn zwey oder drey Tage in Wein-Eßig, und den Tag, wenn du ihn braten willſt, ſetz ihn auf Kohlen, oder in ein Oefelein, daß der Eßig heiß wird, laß ihn bey vier Stund, oder auch wohl eine Nacht hindurch, im heiſſen Eßig ſtehen, aber nicht ſieden. Darnach ſalze und pfeffere ihn, ſtecke ihn an einen Spieß, oder brate ihn im Oefelein, und beträuf ihn mit Eßig. Wenn er gebraten iſt, ſo nimm die Brüh aus der Brat-Pfanne, hacke zwey Knoblauch-Zehen, röſte ſie im Schmalz, gieß von der Brüh aus der Brat-Pfanne und ein wenig Fleiſchbrüh daran, daß es fein bitzelt. Thu Ingber, Pfeffer, Negelein, Cardamomen, Muſcatenblüh, und würflicht-geſchnittene Citronen-Schalen dazu, laß alles miteinander ſieden, und richt es über den Braten.

Priſillen zu braten.

Man laſſe von einem kälbernen Schlegel neben an der Seiten das dickeſte und fleiſchigte Stuck nach der Länge herunter hauen, ſo dick man es bis an das Bein haben kan, aus ſelbigem laſſe man nach der Länge noch einmal zwey oder drey Stücke hauen. Häute daſſelbige ſchön, und beitze es acht bis zehen Tage lang in lauter Wein, oder auch halb Wein- und Bier-Eßig ein. Wenn man nun ſelbige zu ſpeiſen verlanget, ſo ſpicke ſie zuvor mit geſchnittenem Speck, ſalze und würze ſie mit Pfeffer, auch nach Belieben, mit ein wenig Negelein. Denn ſtecke die Priſillen nach der Länge an einen Spieß, und träufe ſie fleißig mit Eßig und friſchem oder Bach-Schmalz. Etliche halten noch mehr darauf, wenn man die Priſillen, nachdem ſie eingebeitzet und geſpicket ſind, zuvor ein wenig ſalzet, und in halb Eßig und halb Wein ſieden läſſet, und alsdenn aus der Brüh heraus nimmt, mit Pfeffer und Negelein würzet, hernach anſtecket, mit Schmalz beträufet, oder nur mit Butter bedupffet, und alſo ſchön licht und ſafftig abbraten läſſet. Sie müſſen aber immerzu fleißig begoſſen, und abſonderlich zuletzt mit Butter beträufet werden, daß ſie ſchön geſtig vom Spieß auf den Tiſch kommen. Man kan, an ſtatt der Brüh, unten das Dicke in der Pfanne daran gieſſen, und die Priſillen mit Citronen-Plätzen

und geſchnittenen Schelfen auszieren, oder aber eine Capern- oder andere Brüh darüber machen.

Eine Reh-Keule angeſchlagen.

Schneid das Fleiſch völlig von der Reh-Keule ab, hacke ſie klein mit geſchnittenen friſchen Speck und Citronenſchaalen, laß Butter in einer Pfanne zergehen, röſte Brod ſchön gelblicht darinnen, thu das Fleiſch dazu, wenn es ein wenig mit einander geröſtet, ſalz und würze es, thu ein paar Eyer darunter, rühre es unter einander, daß es geſchmeidig werde, ſchlag es wieder um das Bein herum, in der Form, wie es geweſen. Beſteck es mit Mandeln, leg es in eine Brat-Pfanne, und laß es fein gelblicht bachen. Du muſt aber ein Papier oben darauf legen, daß die Mandeln nicht verbrennen. Denn leg es in eine Schüſſel, gieß zerlaſſene Butter darauf und beleg es mit Citronenſchnitten.

Einen Reh-Schlegel oder Reh-Keule zu braten.

Häute denſelben, ſpicke und brate ihn friſch, oder beize ihn zuvor ein wenig ein, und richte ſelbigen zu, wie den ſchon beſchriebenen Gemſenſchlegel. Nur muß man ſich abſonderlich darnach richten, ob es ein alt oder junges Reh ſey und ſodenn ſelbiges nach Befinden drey, vier biß fünf Stunden braten laſſen, alsdenn trocken oder mit einer Brüh zu Tiſch tragen.

Noch

Noch auf eine andere Weiſe.

Häute ihn, laß ſelbigen vier und zwanzig Stunden in Wein-Eßig liegen, ſtopfe ihn hernach wohl mit einem Meſſer, und nimm denſelbigen Eßig, darinn er gelegen, gieß ein wenig Wein dazu, ſtreue Pfeffer, Negelein und Salz darein, laß alles mit einander ſieden und gieß ihn denn wieder über den Rehſchlegel. Laß ihn eine gute Weile darinnen liegen, wende ihn um, daß der Eßig auf beyden Seiten wohl durchdringe. Spicke und würze ihn auf das beſte ein, und ſchaffe, daß er auf die ſchon beſchriebene Art gebraten werde.

Einen Reh-Zehmer zu braten.

Dieſer wird ebenfalls wie ein anders Wildpret gehäutet, und nachdem er ſtark oder klein iſt, lang oder wenig eingebeizet: alsdenn geſpicket und mit Salz, Pfeffer und Negelein wohl eingewürzet. Wenn man den Zehmer anſtecken will, leget man das innwendige auf den Spieß, daß das Geſpickte über ſich komme. Denn ſtecket man zwey ſtarke Zwecke oben und unten in das Rückgrad und bindet ſie mit einem Bindfaden feſt an den Spieß: hernach wird er noch ferner mit drey oder vier hölzernen Spießlein in der Mitte wohl eingezwecket, alsdenn fein gemach drey oder vier Stunden lang, nachdem er ſtark iſt, abgebraten, in eine Schüſſel geleget, mit

Blumwerk und Citronenpläzen ausgezieret und mit klein-geſchnittenen Citronenſchelffen überſtreuet.

Kälberne Rieblein zu braten.

Laß von einem Kalbs-Rücken nur die Rieblein vornen herab hauen; beize ſelbige in Eßig ein, wiewohl man ſie auch ungebeizt, ganz friſch braten kan: ſalze und pfeffere ſie wohl, brate ſie auf einen Roſt. Oder thu Eßig und ein klein wenig Waſſer, wie auch etwas Bachſchmalz, Roßmarin und ein wenig Lorbeerblätter in eine Brat-Pfanne, leg die Rieblein dazu hinein, laß ſie immerzu mit fleißigem Umwenden braten und beſtreiche ſie zulezt ein wenig mit Butter. Man kan auch etwas von Roſen-Eßig daran gieſen, oder an deren ſtatt kleine Zwiebelein zerſchnitten auf die Rieblein legen und mit abbräunen, ſo werden ſie gar wohlgeſchmack. Wenn nun die Rieblein ſchön licht abgebraten ſind, leget man ſie in eine Schüſſel, und gieſſet etwas von der Brüh aus der Brat-Pfannen darüber, oder man kan ein wenig Mehl im Schmalz röſten, Fleiſchbrüh, Holbeer- oder Roſen-Eßig daran gieſen, allerley gute Gewürze darein ſtreuen, und ſolches zuſammen aufſieden laſſen, zulezt ein Stücklein Butter hinein legen, und denn dieſe Brüh über die Rieblein anrichten.

Eine Rieb von einem Ochſen zu braten.

Laß drey oder vier Ochſen-Rieben aneinander hauen, und beize ſie drey bis vier Wochen in Eßig. Willt du ſie aber gleich friſch braten, ſo ſetze ſie in halb Waſſer und halb Eßig zu, ſalze und laß ſie eine gute Weile ſieden. Nimm ſie denn heraus, ſtreue Pfeffer und Negelein darauf, ſtecke ſelbige an den Spieß und laſſe ſie braten. Von der Brüh aber, darinnen ſie geſotten hat, thu ein wenig in die Brat-Pfanne, und beträufe ſie immerzu damit, zuletzt aber mit Butter. Iſt ſie gebeitzet worden, darf man ſie nicht abſieden, ſie wird ohnedem mürbe. Etliche ſieden oder beitzen ſie nicht, ſondern bratens gleich alſo friſch ab, wenn ſie ſelbige nur zuvor mit Pfeffer und andern ſcharfen Gewürz eingewürzet und geſalzen haben, wie die Engliſchen Braten.

Einen Riemen gebeizt zu braten.

Beize den Riemen acht biß zehen Tage im Eßig, denn ſpicke ſelbigen ſchön, ſalze und würze ihn wie den Lend-Braten, ſtecke ihn an einen Spieß, wenn er nach Belieben mit Schmalz oder Eßig beträufft, laß ſelbigen alſo vier Stunden lang braten und begieſe ihn immer, damit er ſein mürb werde. Er kan auch, ehe er angeſtecket wird, in einem Hafen in halb Eßig und halb Waſſer zuvor ein wenig abgeſotten werden,

denn es wird das Fleiſch davon etwas feſt, läſſet ſich auch beſſer anſtecken.

Schaafs-Nierlein zu braten.

Leg die Nierlein in das Waſſer, thu lange Schnittlein darein, ziehe die Häutlein davon ab, ſpicke, ſalze und pfeffere ſie, ſtecks an den Spieß und brate ſie ſchön ab. Betränfs erſtlich mit heiſem Schmalz und denn zuletzt mit Butter, ſtreue geriebenes Rockenbrod darauf, brate ſie noch etliche mahl herum, beträuſe ſie mit Butter, daß ſie ſchön geſtig werden, gieß ein wenig von eben dieſer Butter in die Schüſſel und leg die Nierlein darein.

Nierlein zu braten auf andere Art.

Bereite und ſpicke die Nierlein, wie gemeldet, ſalze und würze ſie aber nicht ein, ſtecke ſie an, beträufs mit Schmalz, welches nicht gar zu heiß ſein darf, übergieß ſie offt damit und laß ſie braten. Miſch indeſſen Salz und Pfeffer untereinander, und wenn die Nierlein halb abgebraten ſind, ſo beſtreue ſie damit ein wenig, abſonderlich wo die Schnittlein hinein gemachet worden ſind. Wenn ſie nun faſt fertig, ſo beſtreue ſie nochmahls mit trocken geriebenem Brod, beträufs mit Butter, brats nach dieſem noch ein wenig herum, und legs in eine Schüſſel.

Schnepfen gefüllt zuzurichten.

Rupfe ſie, untergreife ſie wie ein Hun, beitze ſie über Nacht in Wein, waſch ſie mit

Wein aus, würze und ſalze ſie innwendig. Richte den Schnepfen-Speiß zu, und mache die Füll den Tag zuvor an, ohne ſie ſieden zu laſſen, und thue etwas davon bey Seite. Fülle ſie denn in die Schnepfen, doch ſo, daß die Füll überall auf der Bruſt biß an die Schenkeln recht zertheilet werde. Nehe ſie fleißig zu, würze ſie auch auswendig, ſtecke ſie an, beträufe ſie mit zerlaſſener Butter und laß ſie ſafftig abbraten. Die übrige Füll thut man in eine Schüſſel und gieſet noch ein wenig Wein und Citronenſafft daran, daß es eine dicklichte Brüh abgiebt. Wenn nun die Schnepffen ſchön abgebraten, leget man ſie in dieſe Brüh, und zieret ſie mit Citronen-Plätzen und dergleichen klein - geſchnittenen Schelfen.

Einen Schöpſen-Keul oder Schlegel mit Cucumern zu braten.

Wäſſere und ſalze den Schlegel, wie gewöhnlich, ſtecke ſolchen an den Spieß, laß Schmalz zergehen, und begieß den Schlegel damit. Schneide ferner ein gut Theil Salz-Kümmerling, oder ſaure Gurcken wie zu einem Salat, thu ſolche ſammt ein Wenig Waſſer in ein Pfännlein, laß ſie ſieden, begieſe den Schlegel damit und brate ihn ferner ab.

Einen Schöpſen-Schlegel zu braten, auf andere Art.

Laß den Schlegel in zwey drittel Wein-Eßig und dem dritten Theil Waſſer oder Fleiſchbrüh ſo lange als harte Eyer ſieden, nimm ihn denn heraus, ſalze und ſtecke ſelbigen an einen Spieß, ſtich ihn aber voll Löchlein, und beträuf ihn fleiſſig mit der Brüh, darinnen er geſotten hat, zu welcher man ein wenig Bachſchmalz nehmen kan. Laß ihn fein langſam ausbraten, wenn er nun ſchier abgebraten iſt, ſo beſtecke ihn mit Knoblauch, oder Salbey und Roßmarin. Laß ihn hernach noch eine Weile braten, und begieß ihn noch zwey oder dreymahl, nach dem Beſtecken, mit obiger Brüh. Man kan ihn auch, ehe er angeſtreckt wird, mit Knoblauch oder Rocamboll ſpicken.

Auf eine andere Art.

Iſt der Schlegel ſtark, ſo wird er am mürbſten, wenn man ihn zuvor wohl bleuet. Wird er auf einen Mittag gebraten, ſo kan man ſelbigen, des Tages zuvor, einen halben Tag ins Waſſer legen, darnach heraus waſchen, einſalzen und alſo über Nacht im Salz liegen laſſen. Hierauf ſtecke ihn an, träufe ſelbigen mit ſiedenden Waſſer, und laß ihn denn drey bis vier Stunden lang braten.

Noch eine andere Art.

Wäſſere und waſche den Schlegel ſauber, ſalze ſelbigen ein und laß ihn ein paar Stunden im Salz liegen, ſo wird er fein mürbe. Indeſſen gieß Eßig in ein Häfelein, wirff ein wenig geſtoſſene Wachholderbeer, halb geſtoſſenen Pfeffer, friſch- oder dürren klein zerſchnittenen Roßmarin und etliche Stücken von Knoblauch-Zehen darein und laß alles alſo miteinander aufſieden. Alsdenn gieß ſolches ſiedend über den Schlegel und laß ihn eine gute Weil darinnen liegen. Gieß dieſen Eßig wieder herab, mach ihn noch einmahl ſiedend, und gieß ihn wieder ſiedheiß über den Schlegel. Laß ſelbigen, wie zuvor, eine gute Weile darinn liegen und übergieß ihn jezuweilen damit. Wenn er alſo eine oder zwey Stunden, darinnen gelegen, ſo ſtecke den Schlegel an, beträufe ihn anfänglich mit ſaurem Milchram, zulezt aber mit Butter. Streue denn geriebenen Rocken-Brod darauf, worunter man auch ein wenig dürr-geſtoſſenen Roßmarin nehmen kan.

Einen Schöpſen-Schlegel mit Sardellen zu braten.

Wäſſere und ſteck den Schlegel an, beträufe ihn mit ſiedendem Waſſer, und brate ſelbigen allerdings auf die gemeine Art ab. Wenn er nun faſt halb gebraten, ſo hebe ihn, zuſamm dem

Spieß, vom Feuer, ſtich mit einem ſpizigen Meſſer Löchlein darein, nnd ſtecke ſodenn länglichte Stücken Sardellen hinein. Wenn er allenthalben geſpicket worden, ſo laß ihn folgends abbraten, beträufe ihn aber immerzu mit dem Schmalz aus der Brat-Pfanne, oder aber bedupfe ihn, abſonderlich zuletzt, mit Butter, und mache eine Brůh von Sardellen darůber.

Auf eine andere Weiſe.

Wenn der Schlegel gewäſſert, gewaſchen, oder eingebeitzet worden, wird jedesmahl ein Stůcklein Speck und ein viertel Sardellen zugleich in die Spicknadel genommen und der Braten damit ůber und ůber geſpicket, nochmahl geſalzen, gewůrzt, angeſteckt und gebraten. Wollte man ihn etwas ſäuerlicht haben, kan er mit warmen Eßig beträuft werden, er ſey gleich gebeitzt oder nicht. Soll er aber nicht ſauer ſeyn, ſo begieſet man ihn, ſo bald er zu braten anfängt mit ein wenig Fleichbrůh. Letzlich aber wird er mit Butter bedupft und nach dieſem mit oder ohne Brůh zu Tiſch getragen.

Einen Schlegel gehackt oder angeſchlagen zu braten.

Häute denſelben und ſchneide das Fleiſch alles von den Beinen, doch daß die Gelenke und Beine veſt aneinander bleiben, hake das Fleiſch ganz klein, als wie zu Knödlein, ſchlag ohngefehr

fehr 6. Eyer daran, miſche, ſo du willt, ein wenig gehacktes und in Butter geröſtetes Peterſilien-Kraut und Semmel-Mehl darunter, ſalze und würze es nach Belieben: rühr alles untereinander, leg dieſes gehackte Fleiſch wieder um die Beine herum und formire ſolches auf einem Papier, damit man es, zuſamt denſelbigen in eine Brat-Pfanne legen könne, wie einen Schlegel. Denn mache Butter in der Brat-Pfanne heiß, leg den alſo formirten Schlegel darein und laß ihn ſchön abbraten. So es beliebt, kanſt du ihn auch mit Mandeln beſtecken, und eine Butter- ſüße- oder andere Brüh darüber machen. Man kan auch ausgeſchählte Krebſe, Morgeln, Spargel, Brieſe, Leberlein und Mägelein, durcheinander klein-zerſchnitten, in einer durchgezwungenen Krebs-Brüh ſieden laſſen, eine Ollapotrid machen und den Braten gleichſam ein wenig, nachdem er ſchon fertig iſt, damit ſpicken, oder nur ſo darauf legen und die Brüh, ſamt den oberzehlten Sachen, darüber gießen.

Einen Schöpſen-Keul anzuſchlagen.

Nimm einen Schöpſen-Keul, ſchneide das Fleiſch ganz von den Röhren ab, haue ein wenig von den Hinter-Beinen ab, daß das runde und die kleine Beine bey einander bleiben, koche die Beine und ſchabe ſie, daß ſie ganz rein und weiß werden, hacke das Fleiſch klein, nimm fünff Eyer,

Eyer, Pfeffer, Jngber, kleine Roſin, würflicht geſchnittene Citronenſchaalen, Salz, geriebeben und in Schmalz geröſtet Brod, rühre alles wohl untereinander; ſchlage es wieder an die Bein, welche zuvor in heiß Waſſer müſſen gedunket werden. Formire es wie einen Schepſen-Keul, unten breit, oben ſpitzig zu, daß das kleine Beinlein vorgehe, mache es mit einer naſſen Hand fein glatt, bache es in einer Brat-Pfannen, ſetze ihn in Backoffen, begieß es mit heiſſer Butter, daß es fein braun wird. Wenn du es nun anrichten willt, ſo beſtecke es mit überzogenen Zimmet-Stengeln, mache eine Brüh von Wein, klein-geſchnittenen Citronen-Schaalen, Zucker, Saffran, Zimmet und ein wenig geriebener Semmel, laß es ſieden, daß es fein dick wird, und gieß ſie ſodenn über die Keule.

Ein Schwäbiſcher-Braten.

Man nimmt ein dickes fleiſchigtes Stuck von einem Kalbs-Schlegel, wie zu den Priſillen. Dieſes wäſſert und wäſchet man ſauber, daß es fein weiß wird, legt es hernach in eine Brat-Pfanne, ſalzets zuvor ein wenig ein, doch nicht ſo viel als ſonſt ein ander Gebratenes. Zu drey Pfund Fleiſch nimmt man nicht gar ein halb Pfund Speck, und eine geſchählte Zwiebel, beedes würflicht geſchnitten, thut es in die Brat-Pfannen zu dem Fleiſch, gieſet ein gut Theil

Waſ-

Waſſer daran, und läſſet es in einem Oefelein mit einander braten. Wenn er nun faſt abgebraten, kan man ihn fleißig umwenden, die Brüh durch einen Seyher davon abſeyhen, daß die Zwiebel und der Speck in dem Seyher bleiben. Denn muß man die Brüh wieder daran gieſſen, den Speck und die Zwiebeln oben auf das Gebratene legen, daß der Spek gleichſam mit abgebräunt werde, und dieſes muß ein oder zweymahl beobachtet werden, daß der Braten auf allen Seiten ſchön licht-gelb und abſonderlich zu letzt der Spek, ſo oben lieget, wohl mit abgebräunet werde. Von der Brüh in der Bratpfannen muß ſo viel darinnen bleiben, daß wenn der Braten in eine Schüſſel geleget wird, man ſolche neben hinein dazu gieſen, oder aber darüber nach Gefallen richten könne.

Einen zahmen Schweinen-Schlegel oder Keule zu braten.

Nimm einen Schlegel von einem ſchwarzen Schwein, oder wenn es auch nur einen ſchwarzen Fuß hat, klopffe ſolchen wohl, daß er mürb wird, denn kan die Haut oder Schwarten abgezogen werden, aber an dem Fuß muß die rauhe Haut bleiben. Darnach nimm geſtoſſene Wachholderbeer, gröblich geſtoſſenen Pfeffer, Salz, wie auch ein wenig geſtoſſene Negelein, reibe den Schlegel ſtark damit, und leg ihn in Eſſig, daß

daß er darüber geht und laß ſolchen vierzehen Tä-ge oder drey Wochen liegen. Er muß aber alle Tage umgewendet werden. Denn brate ihn am Spieß und mach eine Brüh darüber.

Einen Schunken oder Schwein-Schlegelein friſch zu braten.

Laß ſelbigen acht bis zehen Tage lang im Eßig beitzen, würze ihn hernach mit Salz und Pfeffer. Stich hier und dar mit einem Meſſer Löchlein hinein. Stecke zuſammengewickelte Blätlein von Salbey hinein, laß ihn alſo braten und mache eine Citronen-Brüh darüber.

Auf andere Art.

Lege den Schunken oder Schwein-Schlegelein, daran die Schwarte gelaſſen worden, etliche Stunden lang in ein Waſſer, waſche, ſalze und würze ſelbiges nochmahls mit Pfeffer und Negelein, und laß es ſodenn beym Feuer abbraten. Gieb aber acht, daß die Schwarte wohl rösch bleibe, beträufe ſelbige, wenn es faſt angerichtet werden ſoll, mit Butter, und beſtreue es alſobald darauf mit ein wenig geriebenem und mit gröblicht zerſtoſſener Zimmet vermiſchten Brod.

Ein ſchweinener Braten.

Zu dieſem Braten nimm ein langes Seitenſtück, wo die Rippen aneinander ſind, wäſſere, waſche und ſalze ſelbiges ein, laß es eine Zeitlang

lang im Salz liegen und ſtecks an einen Spieß. Beträufe ihn denn mit dem, was in der Brat-Pfanne abtropffet, oder anfangs gleich mit ſiedendem Waſſer und laß ihn alſo abbraten. Zuvor aber, etwa eine halbe Stunde ehe er ganz fertig iſt, beſtreue ihn mit Kümmel.

Schweinene Nierlein zu braten.

Leg die Nierlein in Waſſer, zieh ihnen die Häut ab, ſchneide ſie in der Mitten, der Länge nach, ein wenig voneinander, aber nicht ganz. Salze und pfeffere ſie ein, ſchmiers mit Butter, legs auf den Roſt, laß es nicht gar zu lang braten und wende ſie offt um, daß ſie nicht hart werden. Man kan ſie auch ſpicken und wie die andern Nierlein am Spieß braten.

Ein Spanferkelein gefüllt zu braten.

Bereite ſelbiges, wie gleich folgen wird, überſiede denn Lungen und Lebern, wie auch das Milz, hacke dieſes alles klein, röſte geriebenes Brod im Schmalz, miſche es, ſammt Weinbeer, Roſinen und länglicht geſchnittenen Mandeln unter das Gehackte, ſchlage Eyer daran, daß es eine etwas dicke Füll wird, würze es mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und ein wenig Saffran. Fülle dieſes in den Bauch der Spanſau und neh ihn zu. Steke es dann an den Spieß und brat es ab.

Ein Spanferkelein zu braten.

Nimm ein junges Schweinlein, davon die, ſo nicht über vier Wochen alt, die beſten ſind, ſtich es ab, mache aber kein groſſes Loch. Zuvor aber halt ein ſiedheiſſes Waſſer bey dem Feuer fertig, lege das Ferkelein in ein Mülterlein, beſtreue es allenthalben mit geſtoſſenem Pech, gieß darnach mit einem Häfelein das heiſſe Waſſer darüber und brühe es ſauber, daß die Vorſten alle davon kommen. Waſche es darnach mit einem laulichten Waſſer ſauber ab, ſchneide ein Loch mitten am Bauch darein, aber nur ſo groß, daß man kaum das Eingeweid heraus thun könne. Waſche es auf das ſchönſte mit friſchem Waſſer, gieß denn wieder friſches Waſſer daran, und laß es eine Stund oder auch länger, darinnen liegen. Binde hernach die vier Füſſe mit Bindfaden zuſammen, und zwar ein jedes Füßlein beſonders hineinwärts. Stell es denn auf ein Bret, ſetz es an einen kühlen Ort und laß es über Nacht ſtehen. Wenn du es nun braten willt, ſo ſalze und pfeffere es, aber nur innwendig. Denn ſteke das zugehörige runde Holz in das Ferkelein, nehe den Bauch und das Loch am Halſe zu. Stecke es an, daß der Spieß durchs Loch des Holtzes gehe. Wenn es erwarmt iſt, ſo beſtreiche es über und über mit Butter. Brate es hernach am Spiß, oder an der Hand. Wenn nun das Ferklein anfangen will bey dem Stich oder

Bauch zu naſſen und zu tropffen, ſo wiſch es fleiſſig mit einem ſaubern Tüchleen ab, oder verkleibe es mit einem mit Eyerweiß beſtrichenen Papier. Man kan auch ein reines Tüchlein in das Schweinlein legen, daß das Waſſer oder die Brüh darein laufft. Es iſt aber nicht allzu gut, weil es den Safft allzu ſehr an ſich zieht, und das Säulein trocken macht. Wenn es nun gebraten iſt, ſo ziehe es herab auf einen groſſen Teller, nimm das Tüchlein heraus, und gieb ihm ein rothes Aepfelein in den Rüſel.

Ein zahmes Ferckelein, wie ein wildes, zuzurichten.

Man tödtet und ziehet es ab, reibet es mit Blut, wie die wilden, den Kopff ſenget man, klopffet die Naſen etwas breit, reibet es mit Gewürz, und richtet es zu, wie ſonſten die wilden Schweins-Köpffe, das Fleiſch aber legt man über glüende Kohlen, daß man es deſto beſſer ſpicken könne, wie ſonſt einen wilden Schweins-Braten.

Tauben, wilde, zu braten.

Nimm die Tauben, rupffe, kröpffe und nimm ſie aus, wie die Hüner, waſche ſie zu erſt von innen und auſſen mit Waſſer, denn mit Wein und Eßig, nechſtdem würze ſelbige, und laß ſie vier bis fünff Tage lang im Eßig liegen und beitzen. Denn ſpicke und brate ſie, wie ein Rebhun, jedoch etwas länger, weil ſie zäher vom Fleiſch ſind.

Wenn ſie denn fertig, werden ſie in eine Schůſſel gelegt, mit Blumwerk und Citronen ausgezieret, oder aber eine Brůh, wie ůber die Rebhůner, darůber gemachet.

Tauben, einheimiſche, zu braten.

Wenn ſie gerupfft und ausgenommen, ſo laß ſie eine Weile im Waſſer liegen. Nach dieſem ſalze, wůrze und ſtecke ſie an; brate ſie hurtig, bey ſtarkem Feuer; betråuf ſie offt mit heiſſem Schmalz, und ſtreue, wenn ſie ſchier gebraten, und mit zerlaſſener Butter noch einmal ůbertråufet worden, Semmel-Mehl darauf. Sie důrffen ůber eine halbe Stunde nicht braten.

Tauben, einheimiſche, wie Rebhůner, zu braten.

Nimm Tauben, die rothe Fůſſe haben, und zu einem Paar derſelben, den achten Theil einer Maas Eßig, thu ein Gewůrz-Lôffelein Pfeffer darein, ſtecke ihnen ein Trichterlein in den Hals, und gieß von beſagtem Eßig jeder die Helffte hinein. Binde denn den Hals mit einem Faden geſchwind zu, damit der Eßig nicht wieder heraus lauffe. Denn hånge die Tauben bey dem Faden auf, laß ſie alſo verzappeln, und rupffe ſie denn, wie die Rebhůner, bis an den Kopff. Nimm den Kropff heraus, und ſtůlpe die Fůſſe unter, waſche ſie denn mit Eßig, oder halb Wein und halb

halb Eſſig aus, ſtreue ein wenig geſtoſſene Negelein und Pfeffer in die Tauben, lege ſie in Eſſig, oder halb Wein und halb Eſſig, laß ſie zwey oder drey Tage lang darinnen beitzen. Spicke ſelbige fein klein auf der Bruſt, waſche ſie nochmal mit Wein oder Eſſig aus, ſalze und würze ſie innen und auſſen, ſtecke ſie an, verbinde ihnen die Köpffe mit einem feuchten Tuch oder Papier, daß ſie nicht verbrennen, und laß ſie denn ſafftig abbraten. Wenn ſie aufgetragen werden, belegt und beſtreuet man ſie mit Citronen, die theils Plätz-weis, theils würflicht geſchnitten ſind.

Tauben, gefüllt, zu braten.

Hacke die Leberlein, ingleichen auch Peterſilien-Kraut, und zwey kleine, ſonderlich aber friſche oder grüne Zwiebeln, röſte ein klein wenig geriebenes Brod im Schmalz, ſchlage ein Ey daran, und würze ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh. Rühre alles untereinander, untergreiſe oder löſe die Haut von der Bruſt der indeſſen bereiteten und gewäſſerten Tauben, ein wenig ab, fülle dieſe Füll darein, und laß ſie denn, wie die andern Tauben, abbraten.

Troſcheln geſpickt zu braten.

Rupffe ſie, und nimm ſie aus, ſpicke ihnen die Brüſtlein mit klein-geſchnittenem Speck, nimm das Eingeweid heraus, waſche die Vögel ein wenig

nig mit Wein, hacke das Eingeweid ohne den Magen, zuſamt etlichen Tauben-Leberlein, klein, röſte ſie, mit ein wenig geriebenem Brod, im Schmalz, doch ſo, daß es nicht zu fett werde. Gieß ein wenig Wein, oder auch, nach Belieben, Roſen-Eßig daran, thu allerley gutes Gewürz, oder auch ein wenig Triſanet darunter. Laß alles zuſamm in einem ſtollichten Häfelein aufſieden, daß es ein wenig dicklicht werde; nimm ein Eyer-Ringlein, ſchneide runde Plätzlein daraus, bache es im Schmalz, und ſtreich das Gehackte und Geröſtete darauf. Indeſſen bereite und ſtecke die Troſcheln an, brate ſie ſchön licht, leg ſie in eine Schüſſel, die Plätzlein aber neben herum, und ſtreue klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Wald-Schnepfen zu braten.

Rupfe ſie, und ziehe ihnen die Haut über den Kopf ab, nimm ſie aus, und ſo ſie ein wenig alt ſind, ſo waſche ſie zuvor mit Waſſer, und alsdenn mit Wein und Eßig, wohl aus; ſalze und würze ſie hernach mit Negelein, Pfeffer, und nach Belieben, mit ein wenig Cardamomen und Muſcatenblüh; wiewohl du ſie auch gleich alſo friſch braten, oder über Nacht, und ſo lang du willſt, im Eßig und Wein liegen laſſen kanſt. Denn werden ſie geſpickt, und wenn man ſie braten will, alſo überzwerch der Kopf hinein geſteckt,

daß

daß der Schnabel durch die beyden Füſſe gehe, wiewohl auch manche ſolchen durch die Bruſt ſtecken. Im übrigen werden dieſe ein wenig ſchlemms an den Spieß geſteckt, alſo, daß derſelbige oben bey der Bruſt, zwiſchen den Flügeln, heraus kommt; alsdenn auch allerdings beträufft und wie die Rebhüner abgebraten. Indeſſen nimm das Eingeweid von den Schnepfen, ohne den Magen, ſchärffe das Sandige zuvor mit einem Meſſerlein davon, und hacke denn ſelbiges ſehr klein. So du aber des Schnepfen-Schweiſes viel haben willt, kanſt du wohl etliche Tauben- auch wohl Hüner-Leberlein mit darunter hacken, welches man nicht viel ſpühren wird. Nimm denn ein wenig geriebenes und im Schmalz geröſtetes Rocken-Brod, drucke es aber wieder wohl heraus, daß es nicht gar zu fett ſey, miſche das gehackte Eingeweid auch dazu, röſte es ebenfalls ein wenig mit: denn gieß etwas Wein daran, drucke Citronen-Safft darein; würze es mit Salz, Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Muſcatenblüh, rühre alles wohl untereinander, und laß es aufſieden. Etliche thun ein wenig Eßig und Zucker daran. Wenn er nun im Sieden zu dick wird, ſo gieſet man noch ein wenig Wein daran, aber ja nicht zu viel, damit er auch nicht zu dünn werde. Wenn er fertig, und wohlgeſchmack iſt, ſo richte ihn in eine Schüſſel, und lege die Schnepfen darauf, beſtreue ſie mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelfen und

dergleichen Plätzlein. Will man aber den Schnepfen-Schweiß auf Brod haben, ſo muß man ſelbigen ein wenig dicker machen: Denn nimmt man weiſſes Brod, ſchneidet runde Plätzlein daraus, klopffet etliche Eyer in einer Schüſſel, ziehet die Plätzlein dadurch, und bächt ſie ſchön hell aus dem Schmaltz heraus; wiewohl man ſelbige auch ohne Eyer bachen kan. Denn ſtreichet man den Schnepfen-Schweiß darauf, ſtreuet klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darüber, leget ſie um die Schüſſel herum, und zwiſchen ſelbige entweder Halb- oder Viertel-weis geſchnittene Citronen-Schelfen. Man kan auch den Schnepfen-Schweiß alſo verfertigen: Nimm von ſechs oder acht Schnepfen das Eingeweide, auſſer dem Magen, hacke daſſelbige auf das kleinſte: Laß ein Viertel-Pfund Butter in einem Pfännlein zerſchleichen, ſchütte das Gehackte darein, und röſt es miteinander. Heb es nachmals vom Feuer, laß es eine Weil ſtehen, ſo wird das Schmalz in der Höhe ſchwimmen, ſeyhe ſelbiges auf das genaueſte herab, ſalz es ein wenig, rühre Gewürz, als Negelein, Cardamomen und Muſcatenblüh, wie auch würflicht-geſchnittene Citronen-Schelfen, darunter, zucker es, drucke Citronen-Safft darein, laß es aber nicht ſieden, ſondern erhalte es nur etwas warm, ſtreiche es nachmals auf gebähte Semmel-Schnitten, und überſtreue es zuletzt mit klein- und würflicht-geſchnittenen Schelfen von Citronen.

Waſſer-Schnepflein zu braten.

Die andern kleinern Schnepfen können auch ganz auf dieſe Weiſe gebraten, und der Schweiß von ſelbigen alſo zuſamm gerichtet werden. Bereite ihn, wie vorgedacht, oder röſte ſelbigen zuſamt ein wenig geriebenem Brod, wohl trocken im Schmalz, gieß ſüſſen Wein, und ein wenig Holbeer- oder Roſen-Eßig daran, drucke Citronen-Safft darein, würze ihn mit Cardamomen, Muſcatenblüh, Negelein und Pfeffer, laß es alles in einem ſtollichten Häfelein aufſieden, rühre zuletzt klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darunter, richte ihn in eine Schüſſel, oder ſtreich ihn auf Brod, und ziere die Schnepfen mit Blumwerck und Citronen aus.

Waſſer-Hünlein zu braten.

Rupfe ſie, wie andere Vögel, ziehe ihnen die Haut über den Kopf ab, nimm das Eingeweid heraus, lege ſie eine Weile ins Waſſer; waſche, ſalze, und würze ſie, ſtecke die Füſſe unter, wie andern Vögeln, und brate ſie wie gemeine Hüner. Man kan ſie auch wie ein Rebhun zurichten.

Waſſer-Taucherlein zu braten.

Rupfe ſie bis an den Hals, die Flügel und den Kopf haue hernach ab, wie an einer Enten; nimm ſie aus, waſche ſie erſtlich mit Waſſer, dann mit halb Wein und Eßig, oder laß ſie, an

ſtatt des letztern Waſchens, nur allein im Wein und Eßig liegen, ſo lang es dir beliebet. Würze ſie denn mit Negelein, Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblüh; ſtecke ſelbige, wie ein Entlein, an den Spieß; beträufe ſie inwendig und auswendig mit heiſſem Schmalz, oder bedupfe ſie nur von auſſen mit Butter, und brate ſie ferner wohl ab. Lege dieſelbe hernach in eine Schüſſel, und ziere ſie mit Citronen aus.

Von Brühen über Gebratenes.

Jus von Championen.

Nehmet Championen, reiniget ſie wohl, paßiret ſie in der Caſſerole mit Speck oder Butter, nachdem es ein Fleiſch- oder Faſt-Tag iſt. Laſſet ſie mit Mehl recht braun werden.

Wenn ſolches geſchehen, ſo thut eine gute Fleiſch- oder Fiſchbrühe daran, laſſet ſie einen Wall ſieden, und thut es in einen Topf, um euch deſſelben zu bedienen.

Jus

Jus von Capaun.

Nehmet einen guten Capaun, laſſet ihn braten. Wenn er gebraten iſt, ſo drucket unter der Preſſe den Saft heraus. Dieſe Jus ſind in der Küche ſehr dienlich, den meiſten Theil der Ragut und Potagen, die man macht, kräfftiger zu machen.

Jus von Rind-Fleiſch.

Nehmet ein Stück Rindfleiſch, daran kein Fett iſt, ſchneidet es in dünne Scheiben, und thut es in einen kleinen Topf; ſetzet den Topf auf ein wenig Glut, nachdem ihr ihn veſt zugedeckt. Laſſet euer Fleiſch zwey Stunden lang alſo dämpfen. Nehmet hernach das Jus, ſo daraus gefloſſen, um euch deſſelben in denen Ragout, oder ſonſten, zu bedienen.

Auf eben dieſe Art kan man ein Jus von Hammel- und von Kalb-Fleiſch machen, oder es halb am Spieß braten laſſen, und den Saft davon unter einer Preß heraus preſſen.

Coulis.

Die Coulis dienen in der Küchen, die Soſen und Potagen dicklich, und ſie zugleich deſto köſtlicher zu machen.

Coulis von Kalb-Fleiſch.

Man nimmt einen Kalbs-Schenkel, aus welchem man das Jus ziehet, wie man es allbereit

geſagt hat. Man leget hernach in dieſes Jus dürre Semmel-Rinden und ein wenig Fleiſchbrühe, und wenn die Brod-Rinden den Saft in ſich geſchluckt haben, ſo ſchlägt man alles durch ein Haar-Sieb, und bedienet ſich deſſelben bey Gelegenheit. Auf eben dieſe Weiſe macht man auch die Coulis von Rind-Fleiſch.

Coulis von einer Henne.

Laſſet ein Huhn braten; wenn es gebraten iſt, ſo thut ſelbiges in einen Mörſer, ſtoſſet es wohl, nehmet hernach Semmel-Rinden, paßiret ſie mit Speck und einigen feinen Kräutern in der Caſſerole braun. Wenn ſolches geſchehen, ſo feuchtet alles mit ein wenig Brühe an; ſchlaget es durch ein Sieb oder durch ein weiß leinen Tuch, und bedienet euch deſſelben.

Man machet es eben ſo, wenn man ein Coulis von Capaunen, von Rebhünern, von Schnepfen, von Tauben und Enten machen will.

Coulis von Championen.

Man ziehet den Jus davon aus, wie man geſagt hat; man weichet Brod-Rinden darinnen ein. Wenn es wohl eingeweichet iſt, ſo ſchlägt man es durch ein Sieb, und bedienet ſichs.

Coulis von Krebſen.

Dieſe Coulis macht die Faſten-Suppen recht köſtlich, man macht es aber auf folgende

Weiſe:

Weiſe: Nachdem ihr die Krebſe habt ſieden laſſen, nehmet ihr die Füſſe und Scheeren davon, ſtoſſet ſie in einem Mörſer, thut daran ein wenig Fiſch-Brühe, oder ſonſt eine Faſten-Brühe, oder eine dünne Erbſen-Brühe, mit einer Brod-Rinde; wenn alles wohl geweicht iſt, ſo ſchlaget es durch ein Sieb.

Coulis von Linſen.

Nehmet Semmel-Rinden, einige Wurzeln, als Peterſilien-Wurzeln, Paſtinacken, Zwiebeln, und andere, die ſich eſſen laſſen. Paßiret ſie in Speck oder in Butter braun, nachdem es ein Fleiſch- oder Faſt-Tag iſt. Werffet Semmel-Rinden hinein, und laſſet alles wohl braun werden.

Wann ſolches geſchehen, ſo thut darein gekochte Linſen, und ein wenig Brühe, Salz und Pfeffer. Wenn alles wohl geweicht iſt, ſo ſchlaget es durch ein Sieb, und bedienet euch deſſelben zu Potagen, ſowohl an Fleiſch- als Faſt-Tagen. Das giebt ihnen einen guten Geſchmack, und machet ſie hübſch dicklich. Von grünen oder auch von dürren Erbſen kan man auf eben dieſe Art ein Coulis machen. Von dieſen letztern muß man nur die klare Brühe nehmen.

Eine Aepfel-Brüh über Rebhüner und anders Gebratens.

Laſſet eine gute Hand voll Mandeln klein ſtoſſen, ſchneidet zwey Porſtorfer-Aepfel klein,

ſtoſſet

ſtoſſet ſie mit denen Mandeln ab, treibet ſie mit Wein durch einen Durchſchlag, laſſet ſelbige ein wenig ſieden, gieſet zuletzt etwas Eßig daran, würzet ſie mit Cardamomen, Muſcatenblüh und vielen Zimmet, thut Zucker nach Belieben daran, und richtet ſie dann über das Gebratene.

Eine Brüh von Aepfeln über Gemſen-Schlegel und Wildpret.

Ziehet ein Viertel-Pfund Mandeln ab, ſchneidet ſie länglicht und klein; ſchählet auch Porſtörfer-Apfel, und ſchneidet ſie ebenfalls klein und länglicht, dann röſtet die Aepfel ein wenig im Schmalz, ſeyhet es hernach wieder davon herab; ſchüttet beydes in ein ſtollichtes Häfelein, miſchet ein wenig Weinbeerlein darunter, gieſſet Wein daran, würzet es, nach Belieben, mit Zimmet, Cardamomen, Muſcatenblüh und Muſcatnüſſen, reibet auch etwas Brod daran. Richtet dann das Gebratene in eine Schüſſel, und gieſet dieſe Brüh darüber.

Eine Brüh von Aepfeln, über allerley Weiß Gebratens.

Schneidet zwey ſäuerlichte Aepfel, wie zu einem Aepfel-Mus, gieſet Wein daran, laſſet ſie ſieden, ſodann treibet ſelbiges durch einen Seyher oder Durchſchlag, gieſet ſüſſen Wein, wie auch Holunder- oder Citronen-Eßig daran, ſtreuet Triſanet, Zucker und Gewürz, nach Belieben, darein;

darein; laſſet alſo dieſe Brüh ein wenig aufſieden, richtet ſie über das Gebratene, und beſtreuet ſelbiges mit würflicht-geſchnittenen Citronen-Schelfen.

Eine Aepfel-Brüh, über gebeitzte und ungebeitzte Schlegel.

Nehmet einen oder zwey Aepfel, ſchählet und ſchneidet ſie ein, wie oben gedacht, dann bähet ein Stücklein Rocken-Brod, thut es zuſammen in ein Häfelein, gieſet halb Wein und halb Fleiſchbrüh daran, laſſet es weich ſieden, denn treibet es durch, gieſet noch mehr Wein, wie auch ein wenig Eßig daran, und würzets nach Belieben; man kan auch Citronen-Safft darein drucken, oder zuletzt dergleichen Scheiben mit aufſieden laſſen, die gelbe Schelfen würflicht-geſchnitten, darauf ſtreuen, auch die Brüh, ſo man ſie ſüß verlanget, zuckern, und über das Gebratene richten.

Eine Aepfel-Brüh, auf andere Art.

Schählet und ſchneidet Aepfel, wie gedacht, wie auch kleine Zwiebeln, würflicht; laſſet ſie, zuſamt einem zerbrockten Stücklein Brod, in Wein ſieden, bis es weich iſt: Zwinget ſolches dann durch, würzet, und ſo ihr die Brüh ſüß haben wollet, zuckert ſie. Zuletzt rühret ein oder zwey zerklopffte Eyer-Dötterlein mit dieſer ſiedenden

Brüh an, und ſchüttet ſie über das Gebratene.

Eine Brüh von Amarellen, über allerley weiſſes Geflügel.

Zupffet die Amarellen von den Stielen, waſchet ſie ſauber, ſiedet ſie in guten Wein, bis ſie ein wenig weich werden, thut Zucker und Triſanet darein, und richtets über das Gebratene. Man kan auch dieſe Brüh dicklicht machen, wenn man einen Theil Amarellen mit Zucker-Brod im Wein ſiedet und durchzwinget.

Eine Agereſtbrüh, über allerley Gebratens.

Nehmet einen guten Theil Agereſt, oder unzeitige Weinbeere, und Dotter-Brod, ſiedet ſolche in ſüſſen Wein, bis ſie weich werden; zwinget ſie durch, drucket ſauern Pomeranzen-Safft darein, würzet es mit Zucker und andern guten Gewürz, laſſet alles noch ein wenig miteinander aufſieden, und richtet es dann über das Gebratene.

Eine Brüh über Forellen oder Hechte.

Nimm ein Rindlein ſchwarz Brod, reibe und ſiede es mit Wein und Fleiſchbrüh, zwinge es durch ein Tuch, thue ein wenig Oel und Citronen-Mark daran, würze und zuckere es, und laſſe es nochmals ſieden; ſtreue auf die Fiſche würf-

licht-

licht-geſchnittene Citronen-Schaalen. NB. Zu denen Forellen, macht man die Brüh ein wenig dünner.

Eine Brüh über kalte Hechte.

Stoſſet abgezogene Mandeln mit Raum oder Kern ab, gieſet Eßig oder Wein daran, richtet es über kalte Hechte, und traget ſie auf.

Eine Brüh über einen Riemen oder Lendbraten.

Gieſet Wein in ein Häfelein, thut ein wenig Bach-Schmalz darein, wie auch Jngber, Pfeffer, Negelein, abgezogene und länglicht-geſchnittene Mandeln, Weinbeere und Roſinen; röſtet ein wenig Rocken-Brod im Schmalz, ſchüttet es dazu, laſſet alles miteinander aufſieden, und richtet es dann über den Lendbraten an.

Eine Sardellen-Brüh zu allerley Braten.

Nimm ein Stück friſche Butter, und zerreibe ſie mit Citronen-Mark, thue ein paar gehackte Sardellen darzu, rühre alles wohl durcheinander, und ſetze es auf Kohlen, thue dann das Jus vom Braten, und wenn es zu ſieden anfängt, auch von einer Citronen oder Pomeranzen den Safft darein.

Eine Brüh über allerley Wildpret.

Zerſchneidet ein Stücklein friſches Rindfleiſch, röſtet es in Butter, bis es ganz braun wird; thut es,

es, ſamt der Butter, in ein Häfelein, und ein Stücklein gebähtes Rocken-Brod darzu, gieſet Fleiſchbrüh und Eßig daran, laſſet es weich ſieden, zwinget es dann durch, und würzet es mit Negelein, Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen; Man kan auch ganz zuletzt würflicht-geſchnittene Citronen-Schelfen mit aufſieden laſſen.

Eine Brüh über einen Haaſen zu machen.

Röſtet geriebenes weiſſes- oder Rocken-Brod im Schmalz ſchön braun, gieſet Wein und Eßig daran, würzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Negelein und Muſcatenblüh, zuckert es nach Belieben, drucket auch ein wenig Citronen-Safft darein, und laſſet zuletzt ein wenig klein-geſchnittene Citronen-Schelffen mit aufſieden.

Eine Brüh über Hüner.

Nehmet ein wenig Semmel-Mehl, ein gut Theil Zimmet, gieſet Wein dazu, zuckert es, und laſſet es miteinander ſieden; thut zuletzt den Safft einer Citrone, zuſamt ein wenig Holunder- oder Johannesbeer-Safft in die Brüh, und laſſet ſie nur einen einigen Wall aufthun.

Eine Brüh über ein Vorgebratens.

Bähet einen Schnitten Rocken-Brod wohl braun, laſſet es in Wein und Roſen-Eßig ſieden, treibet es durch, würzet es mit Jngber, Pfeffer, Negelein, Zimmet, Muſcatenblüh und Cardamomen,

men, thut zwey oder drey Löffel voll ſchönes Mehl, und ein wenig Citronen-Eßig darzu, laſſet alles noch einen Sud thun. Dieſe Brüh kan man an einem kühlen Ort lange aufbehalten. Wann ihr davon gebrauchen wollet, rühret es unter einander, gieſſet ſoviel davon heraus, als ihr nöthig habt, ſchneidet hernach eine Limonie oder Citrone darein, laſſet es aufſieden, gieſſet noch ein wenig Citronen-Eßig daran, und richtet es dann, nach Belieben, über einen Lendbraten, Schlegel, oder ander dergleichen Gebratenes.

Eine Brühe über einen Lendbraten oder gebratenen Riemen.

Reibet Pfefferkuchen, röſtet ihn in ein wenig Schmalz, man kan ihn auch ganz trocken, ohne Schmalz röſten. Gieſet dann ein klein wenig Fleiſchbrüh, Wein und Eßig daran, würzet es wohl, mit gutem Gewürz. Man kan auch etwas Trübes aus der Bratpfannen darzu hinein gieſſen, und alſo mit einander aufſieden laſſen; Indeſſen reiniget Meer-Rettig, und zerſchabet ihn mit einem Meſſer. Wann nun der Lendbraten gebraten und in eine Schüſſel angerichtet worden, gieſet dieſe Brüh darüber, und ſtreuet denn geſchabten Meer-Rettig oben darauf.

Eine Brüh über Priſillen oder gebeitzte Schlägel.

Laſſet einer welſchen Nuß gros Butter braun werden, rühret ein wenig Semmel-Mehl

darein, und gieſet ein wenig Wein und Eßig daran, würzet es mit Cardamomen, Muſcatenblüh, Pfeffer und Zucker, laſſet es aufſieden, zuletzt werffet ein wenig klein-geſchnittene Citronenſchelffen darein, und richtet dann dieſe Brüh neben den Priſillen oder Schlegel in die Schüſſel, beſtreuet ſelbigen, wie auch den Rand der Schüſſel, mit Triſanet und würfflicht-geſchnittenen Citronenſchelffen, und beleget das Gebratene mit dergleichen Plätzen.

Eine Spaniſche Brüh über einen Faſan oder Auerhahnen.

Nimm Malvaſier, druck Citronenſafft darein, thu Zucker, Zimmet, Muſcatenblüh, Cardamomen, Pfeffer, Jngber darzu, laß es aufkochen, nimm auch Jndianiſche Nüſſe, eingemachte Pomeranzenſchaalen, und Piſtazien darzu, alles klein geſchnitten. Röſte indeſſen Semmelſchnitten, und Muſcatenbrod, thu es in eine Schüßel, gieſſe die Brüh darüber, lege das Gebratene darauf, beſtreue es mit eingemachten Citronen- und Pomeranzenſchaalen.

Eine Citronatbrüh über allerley ſchwarzes Gebratenes.

Nehmet ein wenig Lebkuchen, oder Weinlatwerg, laſſet ſelbigen in ſtarken Wein ſieden, und zwingets hernach durch, dann würzet es mit Cardamomen, Zimmet, Muſcatblüh und Nüſſen,

ſen, thut auch einen guten Theil Triſanet daran, zuckerts nach Gefallen, ſchneidet Citronat klein-würfflicht, laſſet ihn einen Sud mit aufthun, und richtet dann ſolche Brüh über das Gebratene. Will man ſie aber ein wenig ſäuerlicht haben, kan man Citronen-Eßig darein gieſſen. Dergleichen Citronatbrüh kan man auch über weiſſes Gebratenes machen, als über welſche Hahnen und Capaunen, aber alsdenn nimmt man an ſtatt des Lebkuchens, Dotterbrod. Will man aber dieſe Citronatbrüh machen, daß ſie nicht dicklicht ſeyn ſolle, ſo läſſet man das Brod oder Lebkuchen ganz weg.

Eine Citronatbrüh auf andere Art.

Nehmet Malvaſier, Mandeln, Citronat, eingemachte Citronen- und Pomeranzen Schelffen, alles klein zerſchnitten, thut viel von geſtoſſener Zimmet und Triſanet darein, laſſet ſie alſo aufſieden, und werffet zuletzt noch ein wenig klein-geſchnittene friſche Citronen-Schelffen darzu. Richtet alsdann dieſe Brüh in eine Schüſſel über das Gebratene, und bezieret es mit einigen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder aber in Triſanet eingeweichten Citronenplätzen.

Noch eine Citronatbrüh über allerley Wildpret.

Bachet ein Stück Rockenbrod, ſo eine dicke Rinden hat, wohl braun, laſſet es in Wein

weich ſieden, und zwingets durch; würzets mit Cardamomen, Zimmet und Muſcatenblüh, zuckert es nach Belieben, miſchet einen guten Theil würfflicht-geſchnittenen Citronat darunter, gieſſet ein wenig Holbeer-Eßig darzu, laſſet dann alles zuſammen einen Sud thun und richtet es über das Gebratene an.

Eine noch andere Citronatbrüh, über Rebhüner.

Laſſet ſüſſen Wein aufſieden, ſtreuet Cardamomen, Zimmet, Muſcatenblüh, und zimlich viel würfflicht-geſchnittenenen Citronat darein, zuckerts nach Belieben, drucket Citronenſafft daran, gieſſet ein wenig Holbeer-Eßig, und ſo man ſie ſchön roth verlanget, etwas von Saurach- oder Wein-Negeleinſafft darein, und laſſets nur einen einigen Sud thun, damit der Safft die ſchöne rothe Farb nicht verliere.

Eine andere Brüh über Rebhüner.

Wann die Rebhüner gebraten, doch ungeſpicket, mit Negelein und Zimmet beſteckt, ſo nimm eines davon, ſtoſſe es in einem Mörſner, zwing es durch ein Tuch, mit Wein- nnd Fleiſchbrüh, thue darzu Negelein, Muſcatnus, Cardamomen und Butter, laß es in einem Topff aufkochen, lege Schnitten Brod in die Schüſſel, gieß die Brüh darüber, und lege die gebratenen Rebhüner darauf.

Eine

Eine Citronenbrüh über Wildpret und ſchwarzes Geflügel, wie auch über einen Kalbs-Schlegel.

Bähe einen Schnitten Rockenbrod ſchön lichtbraun, und ſiede ihn in Wein, dann zwinge man es durch einen Seyher, daß die Brüh klar werde; thu Wein und Triſanet darein, und zukers nach Belieben, würze es auch mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh, und ein wenig Negelein, laſſe es alſo ſieden; alsdann reibe ein Citronenmark in einem Mörſner mit ein wenig Zucker wohl ab, daß es ganz klar und dünn werde; miſche es unter die Brüh, und richte ſelbige an.

Eine Citronenbrüh zu machen über weiß Gebratens.

Man nehme gutes weiſſes Brod, brocke ſolches in ein Häfelein, gieſſe guten Wein daran, und laſſe es weich ſieden, zwinge dann ſolches durch, gieſſe Wein daran, würze es wohl mit Zucker, Triſanet, Cardamomen, Muſcatblüh und Zimmet, und laſſe es noch ein wenig ſieden; dann thu ein mit Zucker wohl abgeriebenes Citronenmark darzu.

Eine andere Citronenbrüh über weiß-gebratenes.

Schählet zwey oder drey Aepffel, reibet ſie ganz klein, laſſet ſie ein wenig in Wein ſie-

den, rühret die Brüh glatt ab; reibet das Mark von einer ganzen Citronen ab, rühret es unter die Brüh, würzets mit Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muſcatenblüh, und laſſet ſolches einen Wall mit aufſieden; reibet das Gelbe von einer Citrone ab, thut es dazu, laßt es einen Sud thun, und richtets über das Gebratene an.

Eine braune Citronenbrüh, über Wildpret-Schöps- und Kalbs-Schlegel.

Nehmet eine friſche Butter, und zwar ohngefehr einen halben Vierling oder laſſet ein Achtel-Pfund Butter über dem Feuer zergehen, und vergiſten, dann gieſet ein halb Achtelein Wein-Eßig, und ein Achtelein Waſſer daran, laſſets alſo ſieden, und ſtreuet in dem Sud Zimmet, Cardamomen, Negelein, Muſcatblüh und Zuker, wie auch einen guten Theil abgeriebenes Citronen-Mark, und klein-geſchnittene Citronenſchelffen darein, und laſſet alles noch einen Sud thun.

Eine Citronenbrüh über allerley Wildpret und ſchwarzes Gebratenes.

Siedet Lebkuchen in Wein ab, er darf aber nicht durchgetrieben werden. Gieſſet, wann der Lebkuchen faſt zerſotten iſt, ein wenig Citronen-oder Roſen-Eßig darein, würzet es ſtark mit Pfeffer, Negelein, Zimmet, Muſcatblüh, Car-

damo-

damomen, und Muſcatnuß, ſchneidet Citronen-Plätzlein, werffet ſie auch in die Brüh und beſtreuet ſie mit Triſanet. Wann ſie alſo erkaltet iſt, ſo verwahret ſie an einem kühlen Ort zum Gebrauch.

Eine Citronenbrüh über ſchwarzes Gebratenes auf andere Art.

Bähet einen Schnitten Rockenbrod, laſſet es in Wein ſieden; zwinget es durch, würzets mit Muſcatenblüh, Pfeffer, und ein wenig Cardamomen, thut auch das abgeriebene Mark von einer Citronen darzu, ſtreuet Zucker und Triſanet darein, laſſet alles nochmahl aufſieden; zuletzt werffet würfflicht-geſchnittene Citronenſchelffen hinein, und richtet ſelbige über das Gebratene. NB. Zu dieſer Brüh kan man auch ein wenig Trübes, ſo in der Bratpfannen geblieben, miſchen.

Eine Citronenbrüh über Rebhüner und anderes Gebratenes.

Siedet einen gebäheten Schnitten Rokenbrod in Wein und Fleiſchbrüh, treibet denſelben durch, gieſet noch mehr Wein zu; ſtreuet Zucker, Pfeffer, Negelein, Muſcatenblüh und Cardamomen darein, ſchneidet Citronen Plätzeweiß, leget ſie einen Tag zuvor in Zucker, daß die Bitterkeit herausgezogen werde, ſchählet die gelbe Schelffen von einer andern Citronen ab, ſchneidet ſie klein und würfflicht, legets gleich wie

erſt-beſagte Plätze oder Scheiben in Zucker, laſſet etliche von ſolchen in dieſer Brüh mit aufſieden, und werffet Zimmet darein. Wann nun das Rebhun gebraten iſt, ſo löſet ihm die Flügel und Bruſt, leget alles in eine Schüſſel, gieſſet die Brüh darüber, deckets zu, und laſſet es auf Kohlen nur ein wenig dämpffen, aber ja nicht ſtark ſieden; ſtreuet dann Triſanet darauf, bezieret es mit denen übrigen Citronenplätzen, und traget ſie zu Tiſch.

Eine Capernbrühe über gebachene Fiſche.

Laſſet Capern, ein wenig geſchnittene Roſinen und würfflicht-geſchnittene Citronenſchelffen, in Wein, oder Fleiſchbrüh, mit Zucker und Cardamomen ſieden; Gieſſet hernach ein wenig Wein-Negelein- oder Roſen-Eßig darzu, und richtet es dann über die Fiſche; Laſſet ſie auf Kohlen aufſieden, und ſchüttet, ehe ihr ſie auftragen wollet, gutes Baumöl oder Butter daran. Sollte die Brüh etwas dicklicht verlangt werden, kan man geriebene Semmel oder geröſtetes Mehl, oder auch geriebenen Leb-Kuchen, darunter rühren.

Eine Capernbrüh, über einen Schlegel und Priſillen.

Röſtet gehackte Capern in Schmalz, gieſſet Wein, Fleiſchbrüh und Eßig daran, ſtreuet Pfeffer, Cardamomen und geriebene Muſcat-

nüſſe

nüſſe darein, laſſet es mit einander aufſieden, und werffet zuletzt noch ein gut Theil Capern darein, und richtets über den Braten. Will man es ſüß haben, ſo kan mans auch nach Belieben zuckern, auch ein wenig Butter und Trübes von dem Gebratenen aus der Brat-Pfannen darein thun. Man kan auch gebähtes Rocken-Brod in Wein und Fleiſchbrüh ſieden, durchzwingen und dazu thun.

Eine Capern-Brüh, über Schlegel oder Priſillen, auf andere Art.

Röſtet Mehl ohne Schmalz, ganz trocken, ſchüttet Wein, und ein wenig Fleiſchbrüh daran, würzet es mit Cardamomen und Muſcatenblüh, und laſſet alles zuſammen ſieden; gegen die letzte thut ein gut Theil Capern und etwas Zucker darein, und laſſet es damit noch einen Sud thun. Gieſſet auch, nach Belieben, ein wenig gemeinen, oder Holbeer-Eßig darzu.

Eine Brüh von Chalotten, über einen Schlegel oder Kaſtran.

Man nehme Chalotten, ſchneide ſie klein, und ſetze ſie im Wein, ſamt einem Stücklein gebäheten Brod, und ein wenig klein-geſchnittenen Roßmarin zum Feuer, laſſe es weich ſieden, zwinge es durch, ſamt etwas weniges von der trüben Brüh aus der Brat-Pfanne, thu Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Citronen-Safft

darein, und auf die letzt noch ein wenig klein geſchnittenen Roßmarin und Citronen-Schelffen, und richte es über den Braten.

Noch eine Chalottenbrüh, auf andere Art.

Schneidet die Chalotten klein, röſtet ſie, ſamt ein wenig geriebenem Eyerbrod, ſchön liecht im Schmalz, ſeyhet ſelbiges davon ab, gieſſet gute Fleiſchbrüh, und ein wenig Holbeer- oder Roſen-Eßig, welcher letztere der beſte iſt, daran, würzet ſie mit gutem Gewürz, und laßet es aufſieden.

Eine Chalottenbrüh, noch anderſt.

Mache ausgelaſſenen Speck und Butter braun, thu geröſtet Mehl und kleingeſchnittene Chalotten darein, laſſe ſie darinnen pratzeln, gieſe Wein und Citronenſafft, geſtoſſene Negelein, Pfeffer und Saltz daran, laſſe es kochen, biß es dicklicht wird.

Eine Erd- oder Holbeerbrüh, über ſchwarz und weiſſes Geflügel.

Man läſſet friſche oder eingemachte Erd- oder Holbeere, in Wein ſieden, zwinget ſie durch, und würzet ſie.

Eine Franzöſiſche Brüh über Capaunen oder Hüner.

Schneide Citronen und Limonien zu Schnitten, gieſe Wein, und einen Löffel voll Aepffelſafft

ran, laſſe ſie kochen, zwinge es alsdann ein Tuch, und gieß Malvaſier daran, thu auch Zimmet, Zucker, Muſcatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Saffran darein, und laſſe es noch einmahl aufſieden; Indeſſen richte das Gebratene an, gieß dieſe Brüh darüber, und ſtreue geſchnittene Datteln und Mandeln darauf.

Eine Granat-Aepfelbrüh über Hüner und Capaunen.

Gieſe Malvaſier oder andern guten Wein in ein Häſelein, thue zimlich viel Citronenſafft, oder Citronen-Eßig, Zucker und Triſanet, wie auch die Kerne aus einem Granat-Apffel darein, laſſe es aufſieden, ſchütte es über die Hüner, und ziere ſie mit Citronenplätzen, friſchen Granat-Aepffel-Kernen, und Saurach oder Wein-Negelein, aus.

Eine Granataepffelbrüh, auf andere Art.

Thut die Kerne von einem Granat-Apffel in ein Häſelein, thut ein wenig Wein- und Roſen-Eßig und Pfeffer darein, und laſſet alles eine gute Weile ſieden; ſeyhet dann die Brüh herab, werffet Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muſcatenblüh darein, kernet einen andern Granat-Apffel aus, leget dieſe friſche Kerne in Zucker und ſtreuet ſie auf das Gebratene und den Rand der Schüſſel.

Eine Weixelbrüh, über allerley Wildpret und Gebratens.

Reibet einen Lebkuchen, thut Wein daran, und laſſet ihn ſieden, nehmet Weixel-Sulzen, oder Latwergen, rühret ſie mit Wein ab, und thut Pfeffer, Cardamomen, und ein wenig Muſcatnuß oder Zimmet und Zucker darein, laſſet es noch ein wenig mit einander aufſieden.

Green- oder Meer-Rettig, über eingebeitzt Rindfleiſch.

Nimm das Dicke aus der Bratpfannen, reibe Meer-Rettig daran, drucke Citronenſafft darein, und pfeffere es.

Eine Heringbrüh über Fiſche.

Wäſſere die Heringe, ſchneide ſie zu Stücken, lege ſie in Wein oder Eßig, wann ſie eine Weile darinnen gelegen, ſo hacke ſolche ganz klein, laſſe Butter zerſchleichen, und thu die gehackte Heringe hinein, laſſe es, mit ſtetem Rühren, mit einander röſten; gieſe alsdann Wein daran, und laſſe es noch eine Weile ſieden; zwinge es nachmals durch, thu Cardamomen, Muſcatenblüh, Citronen-Mark und Zucker daran, und laſſe es aufſieden. NB. Im Anrichten thut man Butter oder Baumöl, ſamt gehackten oder ganzen Capern, darzu.

Eine Hagenbutten- oder Hieſen-Brüh, über Wildpret, auch ſchwarz- und weiſſes Geflügel.

Nehmet einen guten Theil Hagenbutten- oder Hieſen-Zucker, oder nur friſche oder gedörrte Hieſen, rühret ſelbigen ab mit Wein, zuckert ſie, und laſſets nur einen einigen Wall thun.

Eine Brüh von Holbeer- und Weixel-Eßig, über Rebhüner und Capaunen.

Bähet weiſſes Brod, gieſet Wein daran, laſſet es ſieden, treibet es hernach durch einen Durchſchlag; gieſet Holbeer- oder Weixel-Eßig darauf, ſtreuet Zucker, Pfeffer, Muſcatenblüh, wie auch ein wenig Cardamomen und Zimmet, wie auch ein wenig Triſanet, und zuletzt klein-geſchnittene Citronen-Schelffen darein, laſſet es aufſieden.

NB. Wann man dieſe Brüh ſchwärzlicht haben will, kan man ſtatt des weiſſen Brods, Rocken-Brod nehmen, in einer Fleiſchbrüh ſieden, und mit Wein durchzwingen.

Eine Knoblauchbrüh über einen Schlegel.

Die Knoblauchbrüh kan man machen wie die Zwiebelbrüh; oder auch den Knoblauch, welcher klein zertheilet worden, in Eßig abſieden, damit der unangenehme Geſchmack davon komme, alsdann den Eßig abſeyhen, an deſſen ſtatt aber ein wenig Fleiſchbrüh, und einen guten Theil von dem

Trü-

Trüben aus der Brat-Pfannen, ingleichen auch ein wenig Eßig daran gieſen, alles miteinander aufſieden laſſen, und über den Schlegel richten, oder beſonders aufſetzen.

Eine Brüh von gehackten Limonien, über allerley Gebratens.

Schneidet und hacket die Limonien; wann ihr die Kerne zuvor herausgenommen, klein, thut ſie in ein Häfelein, gieſet Wein, und ein wenig Fleiſchbrüh, wie auch Roſen- Holbeer- oder Hollunder-Eßig daran, ſtreuet Pfeffer, Cardamomen, Muſcatnüſſe und ein klein wenig Negelein darein, zuckert ſie nach Belieben, laſſet ſie aufſieden, und richtet es dann über das Gebratene. NB. Dieſe Brüh iſt ſonderlich über einen Lendbraten zu machen.

Eine Lebkuchenbrüh, über Wildpret und allerley ſchwarzes Gebratens.

Siedet Pfefferkuchen in Wein, treibet ihn aber nicht durch, ſondern würzet ſelbigen mit Pfeffer, Zimmet, Cardamomen und Muſcatentenblüh, gieſet ein wenig Citronen- oder Roſen-Eßig hinzu, und laſſets ferner ſieden, ſchneidet indeſſen etliche Citronen-Plätzlein, dunket ſelbige in Triſanet, und leget ſie, wann die Brüh ſchon aufgeſotten hat, darein. NB. Man kan dieſe Brüh an einem kühlen Ort lange Zeit aufheben.

Eine Lebkuchenbrüh, über Schlegel und Priſillen.

Reibet Lebkuchen, gieſſet Wein und ein wenig Eßig daran, würzet ihn mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen, Zucker und Saffran darein, laſſet es ſieden; Nehmet inzwiſchen die Kerne aus Zibeben oder Roſinen, und waſchet ſie reinlich aus, ſchneidet abgezogene Mandeln länglicht, werffet ſie in obige bereits ſiedende Brüh, laſſet alles noch einen Wall thun, und richtet es dann über das Gebratene.

Eine Lebkuchenbrüh, über gebeitzte Schlegel und Priſillen auf andere Art.

Laſſet Lebkuchen in Wein ſieden rühret ihn ſchön glatt ab, ſchneidet ein gut Theil Zwiebeln oder Chalotten klein, laſſet ſelbige mit dem Lebkuchen ſieden, bis ſie weich werden, ſtreuet Gewürz, und ein wenig Zucker darein, gieſet etwas Eßig zu, oder drucket den Safft von Citronen darein, daß die Brüh davon ſäuerlicht werde.

Eine Spaniſche Brüh über Hüner, von Lebkuchen.

Nehmet geriebenen Lebkuchen, gieſet Wein daran, thut eine Limonie und kleine Citrone wohl zerhackt darzu, laſſet es alſo auffſieden; zwinget es durch, zuckert und würzet es, ſetzet es zum Feuer, und gieſet in dem Sud ein wenig Roſen-Eßig darein, werffet eingemachte klein-geſchnittene Pomeranzen-

ranzen- und Citronen-Schelſen darzu, leget dann Muſcaten- oder anderes Zucker-Brod, Schnitten-weiß, in eine Schüſſel, das gebratene Huhn darauf, und richtet die Brüh darüber; ſtreuet zuletzt Triſanet und Zimmet darauf, und beleget das Gebratene in der Brüh, ſo es beliebig iſt, rings herum mit gebachenen Datteln.

Eine Brüh von Weinbeeren über Auerhahnen, auch Rehe-Schlegel, Rebhüner und Capaunen.

Siedet ſchöne zeitige Muſcateller-Weinbeere in Spaniſchen Wein; wann er ein wenig erkaltet iſt, werffet zwey oder drey Muſcatenblumen, ein Stengelein langen Pfeffer, eine ſchöne Ingber-Zehen, und ein halb Loth der beſten Zimmet, darein; bindet gröblicht-zerſtoſſene Cardamomen in ein weiſſes reines Tüchlein, legets auch dazu, laſſet es einen Wall mit thun; wann es über ſich ſiedet, ſchüttet drey oder vier Löffel voll des ſchönſten Zuckers darein, rühret es untereinander, deckets mit einem ſchönen weiſſen Tüchlein zu, daß kein Dunſt davon gehe, und ſetzet es, ſo es erkaltet iſt, in den Keller; dann mag man es alſo kalt zu einem Braten auffſetzen, oder aber in einem Häfelein auffſieden laſſen, und über einen Auerhahn, Reh-Schlegel, Capaunen, oder Rebhüner richten, auch, ſo offt man davon nimmt, jedesmal einen oder zwey Löffel voll Weinbeere, jedoch daß dieſelbige ſchön ganz bleiben, heraus nehmen.

Eine

Eine Brüh von Weintrauben, auf andere Art.

Nehmet gute zeitige Weintrauben, zuckert ſolche, gieſet ein wenig Wein darein, laſſet ſie ſieden, bis ſie weich werden; zwingets dann durch, gieſet ein wenig Citronen- oder andern Eßig daran, thut Zucker, Cardamomen, Muſcatenblüh, auch ein wenig Zimmet, und noch mehr ganze Weinbeere darein. Laſſet ſolches ein wenig miteinander aufſieden, und ſtreuet noch zuletzt ein Triſanet darein.

Eine Mandel-Brüh.

Hacket die Mandeln, oder reibet ſelbige in einen Mörſel ab, gieſet einen ſied-heiſſen Malvaſier, und etwas weniges Hünerbrüh, ſo aber nicht fett iſt, darüber; miſchet geriebenes Brod, mit Zucker, Triſanet, Cardamomen und Muſcatenblüh, darunter, gieſet ein wenig Roſen- oder Negelein-Eßig darzu, laſſet ſie ſieden, und richtet ſie dann über Hüner und Capaunen.

NB. Wollte man aber dieſe Brüh über einen Haaſen oder Lendbraten gebrauchen, ſo müſte ſie mit etwas Saffran gegilbet werden: Man kan auch, nach Belieben, an ſtatt des Eyerbrods, einen geriebenen Rimpffel-Käs oder Pfefferkuchen, mit Weinbeeren oder Corinthen und Roſinen darunter miſchen, oder auch das auf einem Riebeiſen abgeriebene Gelbe von einer Citro-

nen, mit würflicht-geſchnittenen Citronat, Citronen- und Pomeranzen-Schelfen.

Eine Oliven-Brüh, über einen Reh- oder Gemſen-Schlegel.

Schneidet Oliven von den Kernen, hacket ſolche klein, bähet ein Stück Rockenbrod, brocket es in ein Häfelein, gieſet Wein daran, thut die gehackten Oliven darzu, und laſſet es ſieden; dann zwinget es durch, thut ein wenig Zimmet, Muſcatenblüh, Cardamomen und Zucker hinein, hacket noch mehr friſche Oliven, und werffet ſie darein, gieſet Citronen- oder Pomeranzen-Eſſig darzu, oder miſchet Citronen-Mark und ein wenig Trübes aus der Brat-Pfannen darunter, laſſet alles miteinander aufſieden; leget dann den Schlegel oder Keule in eine Schüſſel, und gieſet die Brüh neben darzu hinein; ſchneidet friſche Oliven halb voneinander, nehmet die Kerne heraus, und beleget ſowohl den Schlegel, als auch den Rand der Schüſſel damit; ſtecket aber in die Mitte der halben Oliven kleine, theils verguldete Sträußlein von Roſmarin.

Eine Pomeranzen-Brüh.

Laß ein Stücklein Schmalz, einer Nuß groß, heiß werden, röſte einen Löffel voll Waitzen-Mehl darinnen, gieß ein Glas Wein, ein wenig Eſſig, und den Safft von einer Pomeranzen darzu, würze es mit Zucker, Negelein und Zimmet. Nimm als-

alsdann eine ſchöne reiffe Pomeranzen, ſchneide ſie, ſamt den Schaalen, in dünne Schnitten, und lege ſie, wann die obige Brüh zuvor aufgeſotten iſt, darein; laſſe dieſe Schnitten nur ein wenig mit aufſieden, und richte es hernach an, über was du willt.

Eine andere Pomeranzen-Brüh, über Rebhüner, oder ſchwarzes Gebratens.

Siedet obere Rinden von Rockenbrod in Fleiſchbrüh; treibts durch ein Tuch, gieſet Wein, Malvaſier, und etwas Roſen-Eßig daran, druckt Pomeranzen-Safft darauf, ſchneidet Citronen zu Scheiben, und die Schelfen davon klein und würflicht, werffet ſie auch darein, würzet es mit geriebener Muſcatnuß, Muſcatenblüh, Zimmet, Cardamomen, Ingber, Pfeffer und Negelein, ſtreuet Zucker und Triſanet darauf, laſſet alles zuſammen ſieden; Leget das Rebhun in die Schüſſel, daß die Bruſt ober ſich in die Höhe komme, löſet die Flügel, gebet ihm einen Creutz-Schnitt über die Bruſt, gieſet dann die Brüh darüber, leget die Citronen-Plätze oben auf das Huhn, beſtreuet es mit Zimmet, und klein-geſchnittenen Citronen-Schelfen, und leget, ſo ihr wollet, Viertel-weiß geſchnittene Pomeranzen neben auf den Rand der Schüſſel herum.

Eine Roſin-Brüh über gebratene Hüner.

Man thut von gewaſchenen Roſinen die Kerne, ſtöſſet ſie in einem Mörſel, und zwinget ſie mit Malvaſier durch ein Tuch, ſtreuet Zucker, Zimmet, Muſcatenblüh, Muſcatennüſſe, und Ingber darein, gieſet etwas Eßig hinzu, und läſſet es miteinander ſieden; zuletzt wird Roſen-Waſſer in die Schüſſel gegoſſen, das gebratene Huhn darein geleget, und die Brüh darüber gerichtet. NB. Wem aber das Roſen-Waſſer nicht anſtändig, der kan es auch wohl, und ohne einigen Fehler der Brüh, davon laſſen.

Eine Roſmarin-Brüh über Gebratens.

Laſſe friſche Butter oder Schmalz in einer Pfannen zergehen, ſchneide ein wenig Zwiebel klein, werffe ſie mit einem halben Löffel voll Mehl in die Butter, und laſſe es miteinander röſten; alsdenn gieſe Fleiſchbrüh, und ein wenig Eßig daran, laſſe ſie ſieden, ſtreue auch Pfeffer, Muſcatenblüh, Negelein, Zimmet und Zucker darein; ſchneide Citronen-Schelfen länglicht, wie Kraut, laſſe ſie, mit etlichen kleinen Roſmarin-Zweiglein, nur einen einigen Sud mit aufthun, und gieſe es alsdann über das Gebratene; belege aber ſelbiges mit runden ausgeſtochenen Citronen-Plätzen.

Noch eine Roſmarin-Brüh, über allerley Wildpret.

Hacket Roſmarin klein; zerbrocket ein Mandel-Lebküchlein, thut den Roſmarin darzu, gieſet Wein daran, und laſſet es ſieden; zwinget ſolches durch, daß es fein dicklicht werde, ſtreuet Pfeffer, Cardamomen, Muſcatnüſſe, Muſcatblüh und Zucker darein, laſſet es ferner ſieden; werffet aber auch ganz zuletzt würflicht-geſchnittene Citronen-Schelfen, und klein zerſchnittenen Roſmarin darein; richtet es über das Gebratene, drucket nach Belieben Citronen-Safft darauf, und beſtreuet es mit klein-geſchnittenen Citronen-Schelfen.

Eine Brüh von Roſen-Eßig, über allerley Gebratens.

Nehmet Roſen-Eßig, Zucker, Triſanet, Zimmet und Citronat, jenes zerſtoſſet, dieſen aber zerſchneidet würflicht, laſſet es auffſieden, und richtet dann dieſe Brüh über das Gebratene. NB. An ſtatt des Roſen-Eßigs, kan man auch Holbeer- oder Weixel-Eßig gebrauchen.

Eine Brüh von Roſen-Eßig, über Rebhüner, auf andere Art.

Gieſet ein wenig Roſen-Eßig in Wein, ſtreuet Zucker, Pfeffer, Cardamomen, Zimmet und Muſcatenblüh darein, laſſet es alles zuſammen auffſieden, gieſet zuletzt ein wenig braunen Negelein-Safft darzu.

Eine Brüh von Sardellen, über einen Schlegel.

Bereitet Sardellen, ſetzet ſelbige mit einem Stücklein gebäheten Rockenbrod, daran Wein gegoſſen, zum Feuer; laſſet ſie ſo lang ſieden, bis das Brod weich iſt, zwingets dann durch, und würzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Muſcatenblüh und Negelein; gieſet ein wenig Roſen-Eſſig und Bratenbrüh daran, drucket zuletzt Citronen-Safft darein.

Noch eine Sardellen-Brüh.

Säubert zwölff Sardellen, hacket ſie klein, laſſet ein gut Stück Butter zergehen, rühret die Sardellen darinnen ab, thut darzu geriebene Semmel, geriebene Citronenſchalen und Mark, eine ganze Zwiebel, Muſcatblüh, Pfeffer, Wein, und ein gut Stück Butter, rühret es über einem gelinden Kohl-Feuer ab, und richtet dieſe Brüh über das Gebratene.

Eine Saurach- oder Wein-Negeleins-Brüh, über Wildpret, auch ſchwarzes und weiſſes Geflügel.

Strupffet die kleinen rothen Beerlein von den Saurach oder Wein-Negelein ab, und laſſet ſie einen einigen Sud in ſüſſem Wein thun; würzet es mit Cardamomen, Zimmet und Triſanet, und ſo die Brüh ſchön roth verlanget wird, kan man, wann ſelbige vom Sud kommt, ein wenig Wein-Negeleins-Safft darein gieſſen. NB. Auf dieſe

Weiſe

Weiſe kan man auch von friſchen oder eingemachten Johannes-Beerlein, eine dergleichen Brüh machen, welche man aber mehrentheils nur über das weiſſe Gebratenes, als über Welſche-Hahnen, Capaunen oder Hüner zu machen pfleget.

Eine Stachelbeerlein-Brüh, über gebratene Hüner.

Siedet die Stachelbeerlein in halb Fleiſchbrüh und halb Wein, zwinget ſie durch, gieſet Malvaſier daran, ſtreuet Zucker, Triſanet, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatblüh und Zimmet darauf, thut auch, ſo ihr wollt, Butter darein, und laſſet ſie, zuſamt ein wenig klein-geſchnittenen Citronen-Schelfen, zuletzt mit aufſieden.

Eine Brüh von Stachelbeerlein, auf andere Art.

Röſtet die Stachelbeerlein im Schmalz, gieſet ein wenig Fleiſchbrüh, Wein und Eßig daran, würzet es mit Pfeffer, Muſcatenblüh und Cardamomen, laſſet alles miteinander aufſieden, zuckert es nach Belieben.

Eine Weixel-Brüh, über ſchwarzes Gebratens.

Leget einen guten Theil von ihren Stielen gezupffte Weixeln in eine Pfannen, gieſet ein wenig Wein und Fleiſchbrüh daran; laſſet ſie weich ſieden, dann treibet ſie durch; thut Zucker und Gewürz darzu, laſſet es aber nicht aufſieden, ſon-

dern nur wohl warm werden, dann richtet es über das Gebratene; iſt die Brüh zu dünn, kan man ein wenig geriebenes Brod und klein-geſchnittene Citronen-Schelffen darein thun, und ſodann, abſonderlich über Schweinen-Wildpret, gebrauchen.

Eine Weixel-Brüh, über allerley Wildpret und Gebratenes.

Laſſet Lebkuchen in Wein ſieden; nehmet Weixel-Sulzen, rühret ſie ein wenig mit Wein ab, und ſodann unter den Lebkuchen; ſtreuet Pfeffer, Cardamomen, Muſcatnuß oder Muſcatblüh, und einen guten Theil Zimmet und Zucker darein, laſſet es noch ein wenig miteinander aufſieden.

Eine Weixel-Brüh über Wildpret und ſchwarzes Geflügel, auf andere Art.

Röſtet ein wenig geriebenes Rockenbrod im Zucker, gieſet Weixel-Eßig daran, zuckert und würzet es; laſſet alles zuſammen ſieden.

Eine Wachholder-Brüh über Wildpret.

Nehmet geſtoſſene Wachholdern, gieſet Fleiſchbrüh daran, werffet ein wenig geriebenes Brod darein, würzet ſie mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Negelein und Jngber, laſſet es zuſammen, und zuletzt mit einem Stücklein Butter, etwas Eßig und Wein aufſieden.

Eine Wachholder-Brüh über Hüner, auf andere Art.

Schneidet Wachholderbeere klein, thut ſie, zuſamt ein wenig geriebenen Eyerbrod, oder gebähten und mit Fleiſchbrüh durchgetriebenen Rockenbrod, in ein Häfelein, gieſet Fleiſchbrüh und Holler-Eßig darein, thut Pfeffer, Cardamomen, und Muſcatenblüh, wie auch ein wenig Butter, und klein-geſchnittene Citronen-Schelfen darzu, zuckerts, und laſſet es zuſammen aufſieden.

Eine Zibeben-Brüh, über allerley weiß Gebratenes

Siedet Wein mit einem guten Theil Zucker, Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Muſcatenblüh, und ein wenig Saffran in einem Säcklein; leget indeſſen Roſinen in Waſſer, laſſet ſie aufquellen, und nehmet die Kerne nicht heraus, waſchet ſie ſo lang aus Wein, bis nichts Trübes mehr davon gehet, ſeyhet dann den Wein herab, ſchüttet die Zibeben oder Roſin in ein Häfelein, gieſet Malvaſier und denjenigen Wein, darinnen zuvor das Gewürz geſotten, und durch ein härenes Tuch geſeyhet worden, daran; laſſet es zuſammen aufſieden; leget die gebratenen Hüner auf Roſmarin-Sträußlein, in eine Schüſſel, gieſet die Brüh, zuſamt denen Zibeben, darüber, und beſtreuet den Rand der Schüſſel mit durchgeſiebten Zimmet und Zucker.

Eine Zibeben-Brüh, über Hüner und weiß Gebratenes.

Laſſet ein paar Schnitten wohl-gebähetes weiſſes Brod, in halb Malvaſier, und halb andern Wein ſieden; zwinget es dann durch, würzet es mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und etwas weniges Saffran, laſſet alles miteinander wohl ſieden; thut zuletzt ein gut Theil ausgekörnte Zibeben, und, ſo ihr wollt, ein wenig ausgewaſchene Weinbeere oder Corinthen, und abgezogene länglicht-geſchnittene Mandeln, wie auch klein-geſtoſſene Zimmet darein, gieſet Eßig dazu, zuckert es nach Belieben, leget dann das Huhn in eine Schüſſel, löſet die Viertel ein wenig auf, und richtet die Brüh darüber an.

Eine Brüh von Zwiebeln, über alles Gebratenes.

So bald ihr ſehet, daß das Gebratene, es ſey ſchwarz oder weiß, zu braten und zu tropffen beginnet, nehmet die untergeſetzte Brat-Pfanne hinweg, und ſetzet an deren Stell eine andere unter; leget friſche Lorbeerblätter und Citronen-Schelfen darein, ingleichen auch zwey oder drey geſchählte kleine Zwiebeln, und ein paar Löffel voll Brüh aus der zuvor hinweg genommenen Brat-Pfanne. Will man die Brüh ein wenig ſäuerlich haben, kan man mit Citronen-Eßig helffen, oder aber den Safft von friſchen Citronen darein drucken

cken, das Gebratene in die Schüſſel legen, und die Brüh darüber gieſen.

Eine andere Zwiebel-Brüh über einen Lendbraten.

Hacket eine groſſe Zwiebel klein, röſtet ſie mit geriebenem Rockenbrod im Schmalz; hacket dann einen ſäuerlichten Apfel, röſtet ihn aber nicht, laſſet alles zuſammen in etwas Wein oder Fleiſchbrüh, ſo zuvor gezuckert und gewürzet worden, ſieden; gieſet nach Gefallen ein wenig Roſen- oder andern Eßig daran, und richtet dann dieſe Brüh über den Lendbraten.

Eine Pohlniſche Zwiebel-Brüh über eine Rieb von einem Rind.

Nehmet zwey oder drey groſſe Zwiebeln, laſſet ſie ſieden, hacket ſie klein, röſtet ſelbige ziemlich wohl im Schmalz, daß ſie ſchön braun werden, ſeyhet dann das Fette davon herab, gieſet Fleiſchbrüh und ein wenig Eßig, auch, wann es beliebet, etwas Wein daran, zuckert und würzet es nach Gefallen. Wem aber die ſüſſe Brühen nicht anſtändig ſind, der kan den Zucker gar wohl davon laſſen.

Noch eine andere Brüh über eine Rieb von einem Ochſen.

Bähet ein Stücklein Rockenbrod ſchön braun, brocket ſolches in ein Häfelein; ſchneidet einen oder

zwey

zwey Aepfel, wie zu einem Aepfel-Mus, und werffet ſelbige auch darzu; gieſet ein wenig Fleiſchbrüh oder Wein darein, laſſet es zuſammen ſieden, bis das Brod und die Aepfel weich werden; indeſſen ſchählet zwey Zwiebeln, laſſet ſelbige beſonders ſieden, bis ſie ebenfalls weich werden; thut ſie zu dem vorigen, zwinget ſie mit guten Wein durch, ſtreuet Triſanet, Ingber, Pfeffer und ein wenig Negelein, wie auch Cardamomen darein, laſſet es alſo einen Sud zuſammen thun, und richtet dann dieſes über die Rieb. NB. Wer will, kan auch Wein-Eßig an dieſe Brüh gieſen, und den Wein davon laſſen. Ingleichen auch, nach Belieben, ein wenig kleine Zwiebel zerſchneiden, ſolche ſchön braun im Schmalz röſten, und ſodann, entweder in der Brüh zuletzt einen Sud mit aufthun laſſen, oder aber, wann die Rieb allerdings angerichtet worden, oben darauf brennen.

Eine Zwiebel-Brüh über einen gebratenen Schöps-Schlegel, oder Kaſtran.

Hacket Zwiebeln klein, röſtet ſie, und zugleich ein Stäublein Mehl, im Schmalz, daß ſie ſchön licht-braun werden; ſeyhet das Schmalz davon, gieſet Fleiſchbrüh und Eßig daran, dann dieſe Brüh muß ein wenig ſäuerlicht ſeyn; ſtreuet gute Gewürze darein, wiewohl man es auch ohne Gewürz genieſen kan; gieſet etwas von dem

Trüben

Truben aus der Brat-Pfannen darzu, und richtet dann dieſe Brůh über den Schlegel, oder ſezet ſelbige beſonders auf.

Von Salåten.

Ein Apricoſen Salat.

Schåhlet Apricoſen, ſchneidet ſie von einander, daß der Kern heraus komme, thut in eine jede ein Piſtazien-Nůßlein, oder eine Mandel; ſchlichtet ſie alſo in die Schůſſel, daß der Sallat hoch werde, gieſet ſůſſen Wein daran, und zuckert es, nehmet friſchen Citronat, ſchneidet ihn klein und wůrfflicht, und ſtreuet ihn, ſamt ein wenig Triſanet oben darauf.

Ein Artiſchocken-Salat, welchen man auch einen Kőrblein-Solat nennet.

Nehmet ſchőne groſſe Artiſchocken, wåſſert und ſiedet ſie weich, thut die innwendigen Blåtter ſammt dem Haarichten heraus, die åuſſerſten Blåtter můſſen aber daran bleiben. Alsdann kan man dieſe Artiſchocken-Kerne- oder Kőrblein in eine Schůſſel legen, Oel, Eßig und Pfeffer untereinander miſchen, darůber gieſen, und alſo

eing

eine Weile daran ſtehen laſſen, biß die Artiſchocken ein wenig die Krafft davon abziehen; alsdann allerley grünen, oder Kräuter-Salat, auch kleine Capern, Oliven, oder was beliebt, hinein legen, und ſelbige mit kleingeſchnittenen Citronenſchelffen beſtreuen.

Ein gemeiner Artiſchocken-Salat.

Putzet und ſiedet ſie in Waſſer und Salz weich. Alsdenn ſchneidet ſie in der Mitten voneinander, thut innwendig das Rauhe heraus, leget ſie in der Runden herum in eine Schüſſel, ſaltzet ſie ein wenig, ſtreuet Pfeffer darauf, und gieſſet viel Oel und Eßig darüber.

Artiſchocken einzumachen, daß ſie über Winter bleiben.

Wann die Stiele von allen Artiſchocken hinweg geſchnitten worden, ſetze man ſolche auf den Kern, rings herum in ein Fäßlein, deſſen Boden zuvor geſalzen worden. Alsdann andere Artiſchocken wieder oben darauf, daß der Kern über ſich komme, dann wieder andere mit dem Kern unter ſich, und dieſes ſo lang, biß das Fäßlein voll wird, ſiede hernach Salzwaſſer, laß es wieder kalt werden, gieſſe es auf die Artiſchocken, und ſchlage das Fäßlein feſt zu, rüttle es hin und wieder, daß die Brüh recht darüber gehe, und ſo kan man ſie Jahr und Tage gut aufbehalten.

Ein Bohnen⸗Salat.

Man nimmt kleine junge Bohnen, ziehet von ſelbigen die Adern auf beyden Seiten herab, wåſchet und ſiedet ſie in Waſſer, biß ſie weich werden; nimmt ſie dann heraus, und gieſet kaltes Waſſer darůber, leget ſie auf ein reines Tuch, um abzutrocknen, und ſo dann in eine Schůſſel, gieſet Oel und Eßig darůber, nnd ſtreuet Pfeffer und Salz darauf.

Ein Borragen⸗ oder Borretſch⸗Salat.

Richtet die Blůmlein zu, als ob ihr ſelbige zum Aufdörren gebrauchen wolltet, miſchet nach Belieben Ochſenzungenblůmlein darunter, zupffet das Kraut von den Stielen, waſchet es auf das ſchönſte, zwinget ſie wohl aus, ſalzet und machet es mit Eßig und Oel an, wie einen andern Salat; oder wann man ihn gar kråfftig haben will, kan man den einen halben Theil Malvaſier, und den andern halben Eßig nehmen, den Salat damit anmachen, und mit wůrfflicht⸗geſchnittenen Citronenſchelffen beſtreuen.

Ein Brunnkreß⸗Salat.

Klaubet von dem Brunnkreß die gröſſeſte Stiele herab, und waſchet ſelbigen wohl; dann kan man ihn mit Oel und gemeinen, oder Roſen⸗Eßig anmachen, und ein wenig zuckern: Wann es beliebet, kan man dieſen Salat auch mit Kraut, und Wegwarten⸗Salat untermiſchen,

und ſchön zierlich zuſammen in eine Schüſſel legen.

Ein Capern-Salat.

Zupffet von Salz-Capern, die Stiele ab, und leget ſie über Nacht in reines Waſſer, alsdann ſeyhet es ab, und waſchet ſie nochmahl aus friſchem Waſſer, gieſet ein wenig Eßig darzu, und zuckert es nach Belieben; waſchet ferner ſchöne Weinbeere und ein wenig ausgekörnte Roſinen, ſchneidet abgeſchählte Mandeln länglicht, wie auch Citronat würflicht, und miſchet alles unter die Capern, thut ein wenig Baum-Oel darauf. Alsdann richtet es in eine Schüſſel ſchön aufgehäuft, beleget den Rand derſelben mit Citronenſchelffen und Blättern, und überſtreuet ſie mit Zucker. NB. Etliche machen ihn auch ohne Oel, ſeyhen zuletzt den Eßig davon, und gieſen hingegen guten ſüſſen Wein daran. Man kan auch wohl klein-geſchnittene Citronenſchelffen, und Piſtatzien-Nüßlein darunter rühren, auch mit eingemachter Pomeranzen-Blüh bezieren.

Oder:

Nehmet kleine Capern, Weinbeerlein oder Corinthen, jedes acht Loth, Wein-Negelein, Piſtatzien-Nüßlein, oder Mandelkern, Pomeranzen- und Citronenſchelffen, jedes vier Loth, dieſes alles zerſchnidet gröblicht, machet es mit Zucker und ſüſſen Wein an, leget darnach in eine

Schüſ-

Schůſſel einen umgekehrten Teller, und dieſe zuſammen gemachte Sachen Herz- oder Rautenweiß zierlich darauf; beſtecket es mit långlicht geſchnittenen Citronat, Citronen- und Pomeranzen-Schelffen Bögenweiß, und beleget ihn hin und wieder mit Capern; um den Schůſſel-Rand aber zieret ihn mit eingemachten Sachen, und ausgeſchnittenen Blumwerck.

Gemeiner Salz-Capern-Salat.

Wåſſert die Capern, wann zuvor die Stiele abgeſchnitten worden, einen Tag oder etliche Stunden, leget dieſe gewåſſerte Capern in ein Schůſſelein, machet ſie mit Oel und Eßig an, wie einen andern Salat, und ſtreuet Weinbeerlein darauf.

Ein Citronat-Sallat.

Laſſet Citronat fein zierlich, wie man ihn in die Marcipan leget, zerſchneiden, auch Pomeranzen-Schelffen, Piſtazzien- und Pinien-Nůßlein gröblicht untereinander, miſchet ſie unter den Citronat, gieſſet Malvaſier daran, thut Triſanet, Zibeben und Capern, eines ſo viel als des andern, darzu, gieſſet und drucket nach Belieben Citronen, Wein-Lågelein- oder Granaten-Safft darein, und håuffet ihn fein ordentlich wie einen andern Salat in eine Schůſſel, beſtreuet und beleget den Rand derſelben mit Zucker und eingemachten Citronen-Plåtzlein, oder Citronat, Pomer-

meranzen- und Citronen-Schelffen, daraus man ſchönes Blumwerk ſchneiden, oder auch ſich der Granaten-Kern oder Wein-Lägelein, und Saurach, wie im vorigen gedacht, bedienen kan.

Ein Citronen-Salat.

Nimm Citronen, ſchneide ſie ſchön gleich in Scheiben oder Plätzen, hacke ſie mit beſonders darzu gemachten Eiſen zierlich aus, ſchneide die Plätzlein hernach halb von einander, und lege ſie über Nacht in Zucker; Nimm dann eine zinnerne Schüſſel, lege eine Schalen darein, und ſchlichte die Plätzlein rings herum, darauf, biß ſie oben aufgeſpitzet zuſammen gehen, lege dann das Deckelein von der Citronen zuoberſt darauf, oder beſtecke es mit einem Sträußlein von Seidenblumen, oder einem Bild von Tragant-Arbeit; beziere den Schüſſel-Rand mit Lorbeerblättern, und darzwiſchen gelegten Citronen-Plätzlein; etliche pflegen die Citronen ſchön zu ſchrauben, in vier Theile zu zerſchneiden, oder auf andere Weiſe nach Belieben zu formiren, inſonderheit aber die Citronen-Schelffen, die man von den geſchraubten Citronen haben kan, auf unterſchiedene Art in einander zu ſchlingen, gedoppelte oder einfache Zweifels-Knöden daraus zu machen, und den Rand der Schüſſel, wie auch den Salat ſelbſt damit zu bezieren.

Citronen- und Pomeranzen-Salat.

Nimm Citronen und Pomeranzen, eines ſo viel als des andern, ſchneide die Schalen in die Läng herunter, das innwendige Mark aber nach ſeinen natürlichen Fugen in Spalten oder Schnitten, lege ſie in eine Schüſſel, eines um das andere, die abgeſchnittene Schalen von den Citronen und Pomeranzen aber ſchneide in Bögen, lege ſie in Zucker, ferner nimm eingemachten Citronat, ſchneide ihn auch in Bögen, und ziere den Salat damit, ſchneide auch einen Theil Citronat würfflicht, und ſtreue ihn auf den Salat, nimm ſchöne Hieſen oder Hagenbutten, thue die Kern heraus, mache ein Gehäck von Mandeln, Citronat, Zimmet und Zucker, fülle es in die Hieſen, laß ſie auf Kohlen weich ſieden, und kalt werden, und lege ſie darzu.

Geſchraubte Citronen und Pomeranzen in Zucker einzumachen, und anſtatt des Salats zu gebrauchen.

Nehmet friſche Citronen, ſchraubet ſie nach Belieben, leget ſie vier und zwanzig Stunden in Röhren-Waſſer, und ſtellet ſie an einen warmen Ort. Des andern Morgens machet in einem reinen Hafen friſches Röhren-Waſſer ſiedend, leget die Citronen darein, und laſſet ſie ſo lang als harte Eyer ſieden. Alsdann leget man ſie auf ein reines Tuch, daß das Waſſer

davon vertrockne; Indeſſen wird ſchöner Zucker, und ungefehr zu ſechs Citronen, anderthalb Pfund deſſelben genommen, drey Achtel Maas Waſſer daran gegoſſen, und ſelbiger alſo wohl geläutert, alsdann die Citronen- oder Pomeranzen darein geleget, und nochmalen darinnen geſotten, biß ſie wohl weich werden. Hierauf nimmt man die Citronen heraus, leget ſie in eine Schüſſel, und läſſet den Zucker noch ferner ſieden, biß er zu einem dicklichten Safft wird, wann er dann erkaltet, ſchlichtet man die Citronen in ein Glaß, gieſſet den Safft darüber, und läſſet ſie alſo einen Tag oder zwey ſtehen, wendet ſie aber etlichemahl um. Wann man ſie nun zu Tiſch tragen will, werden ſie in eine Schüſſel geleget, und dieſe ihre eigene Brüh darüber gegoſſen.

Citronen und Pomeranzen einzumachen zum Salat, auf andere Art.

Es werden zuerſt die Citronen und Pomeranzen zierlich von Blumwerk geſchraubet, alsdann eine Weile in friſches Waſſer geworfen, und wann ſie eine Weile darinn gelegen, in einem reinen Geſchirr in Waſſer geſotten, biß man fühlet, daß ſie ein wenig weich werden. Alsdann leget ſie auf ein reines Tuch, daß ſie erkühlen und abtrocknen, nach dieſen werden ſie entzwey geſchnitten, wohl eingezuckert, und etliche Stunden, oder wohl gar über Nacht darinnen

liegen gelaſſen, hierauf wird ſchöner Zucker geläutert und dick eingeſotten. Wann er nun erkaltet, kan man die eingezuckerte Citronen und Pomeranzen eine Weile zuvor, ehe man ſie ſpeiſen will, in eine Schüſſel legen, und mit dem geſottenen Zucker übergieſſen.

Champignons einzumachen.

Nehmet Champignons, laſſet ſie eine Weile in Waſſer liegen, biß ſich die Haut abziehen läſt, dann ſchneidet die groſſen in Stucken, die kleinen laſſet ganz, thut ſolche in einen ſtollichten Hafen, gieſet nur ein wenig Waſſer und Salz daran, laſſet ſie kochen, biß der Faum wohl in die Höhe ſiedet, nehmet ſolchen ab, und gieſet die Brüh herunter, laſſet dann die Champignons in einem Seyher wohl verſeyhen, thut ſie dann in einen Tiegel oder Glaß. Indeßen machet Eßig ſiedend, und thut halb geſtoſſenes Gewürz, als Pfeffer, Muſcaten-Nuß, Muſcatenblüh, Cardamomen, etliche Lorbeer-Blätter, ein Paar Roßmarin-Sträußlein und Thymian, darein, laſſet ſolches ein wenig mit einander aufſieden, und wann es wieder erkaltet, ſo gieſſet ſolches über die Champignons, und verwahret ſolche wohl. NB. Es können dieſe Champignons als Salat oder zu Brühen und andern Speiſen gebraucht werden.

Champignons einzumachen, auf eine andere Art.

Nehmet Champignons, die unten noch ganz zu ſind, ſchneidet ſie ab, und ziehet die Haut, ingleichen das Rauhe davon, laſſet ſie mit Waſſer, Pfeffer, und Salz aufſieden, dann ſeyhet das Waſſer davon, laſſet ſolche erkalten; Alsdann gieſſet friſchen Wein-Eßig, wie auch Salz, Pfeffer und Baum-Oel darüber, ſetzet ſolche in einen Keller; dann kan man ſie, nach Belieben, zu Gebratenen aufſetzen.

Ein Endivien Salat.

Der Endivien-Salat wird zierlich zerriſſen, eine Weile in Waſſer gelegt, daß ſolches das Bittere heraus ziehet, hernach mit Eßig und Oel nebſt ein wenig Salz oder Zucker gemacht, der Schüſſel-Rand mit ſchön ausgeſtochenen Citronen-Plätzlein beleget, und der Salat mit Granat-Aepffel-Körnern beſtreuet.

Ein Salat mit Fächern.

Nimm drey Artiſchocken, drey Stauden Lactuck und Endivien, ſiede die Artiſchocken ab, daß ſie nicht zu weich werden, zuvor aber putze, dann halbire ſie, und nimm innwendig das Rauhe heraus, ſchütte ein wenig Pfeffer und Eſſig daran, laſſe ſie eine gute Weile darinnen liegen, ſchneide von denen Lactuckenſtauden die grüne Blätter hinweg, und die Herzlein halb von einander, lege ihn zuvor ein wenig in Eßig, damit

mit derſelbige recht durch und durch eindringe. Den Endiven ſchneide gleichfals klein, und mache ihn, wie ſonſt, mit Oel und Eßig an. Lege ihn in eine Schüſſel, in der Mitten hoch auf, ſtelle dann die halbirten Artiſchocken in die Schüſſel neben dem Salat herum, hernach eine Staude Lactuck überall darzwiſchen, und ſolches ferner alſo wechſels-weiß. Lege auch oben um die Spitzen auf den Salat einen runden Kreiß mit Wegwarten und Capern, an den kleinen Salat neben herum lang-geſchnittene blaue Wegwarten, auf den Rand der Schüſſel aber, von weiſſen, rothen und blauen Wegwarten, jeder Farben, zwey Fächer gegen einander. Lege in die zwey blauen Fächer Lactuck hinein, und oben darauf Capern, mache auch einen rothen Kranz von Wegwarten herum, in die rothen Fächer lege gleichfalls Lactuck, oder weiſſen Kraut-Salat, und oben darauf Capern oder Oliven, in die weiſſen Fächer aber geſchnittene rothe Ruben, oder ſchönen rothen Krautſalat, und zwiſchen die Fächer ausgeſchnittene Blumen von Citronen- und Pomeranzen-Schaalen.

Ein Garten-Salat.

Nehmet den Garten-Salat, thut unten die Störzlein mit den kleinen Blättlein davon, klaubet und waſchet alsdann ſelbigen wohl aus, ſchneidet kleine grüne Zwiebeln darunter, alsdann

ſchwinget den Salat wohl aus den Waſſer, ſalzet, pfeffert, und machet ihn mit Oel und Eßig an, hâuffet denſelben zierlich auf in eine Schůſſel. Siedet etliche Eyer hart, ſchâhlet und ſchneidet ſie zu Vierteln, ſtreuet ein wenig Salz und Pfeffer darauf, und beleget den Salat damit, oder wann man ſelbigen ein wenig zierlich machen will, kan man die hart-geſottenen Dottern, wie auch das weiſe, jedoch jedes allein klein zerhacken, und einen Kranz davon um den Schůſſel-Rand machen. Auch kan man einen ſolchen Salat mit blauen Borretſch oder Borragen, oder mit Ochſen-Blůmlein beſtreuen.

Ein gehâupter Salat.

Wann der Garten-Salat groß wird, und ſich als ein Kraut-Haupt ſchlieſſet, ſo klaubet das ſchônſte und Krauſe heraus, ſchneidet die Herzlein halb entzwey, oder auch in vier Theile, nachdem ſie groß oder klein ſind. Waſchet ihn aus friſchen Waſſer, alsdann ſalzet und pfeffert ihn, gieſet Oel und Eßig daran, richtet das Krauſſe in eine Schůſſel ſchôn hoch auf, und beleget ſelbiges über und über mit denen zertheilten Herzlein, zerſpaltet auch ſchône grůne Zwiebeln, der Långe nach in vier Theile, doch alſo, daß ſie hinten an einander hangend bleiben. Zerreiſſet ſelbige von oben an biß unten aus mit einem ſubtilen Meſſer, werffet ſie in friſches Waſſer, ſo werden

ſie krauß, und legets dann zwiſchen obige Herzlein wechſel-weiß; Siedet auch Eyer hart, laſſet ſelbige theils in vier Theile zerſchneiden, und leget ſie unten um den Salat herum, theils aber klein hacken, und beſtreuet damit den Rand der Schůſſel.

Ein Granat-Apffel-Salat.

Nehmet fůnf oder ſechs Granat-Aepffel, nachdem ihr wenig oder viel Salat zu machen gedenket, thut die Kerne heraus. Waſchet hernach Weinbeerlein oder Corinthen ſo viel als der Granat-Aepffel ſind, trocknet ſie wohl ab, und růhrets mit einem Lőffel auf das beſte untereinander, ſtreuet Zucker, Zimmet und Triſanet darein, gieſſet Malvaſier daran, und vermiſchet es alles zuſammen, håuffet es auf, wie einen andern Salat, leget neben um den Rand weiſe Piſtatzien-Nůßlein, oder långlicht-geſchnittene Mandeln, ingleichen auch Corinthen- oder Weinbeerlein, wechſels weiſe, und zwar jedes beſonders in einen Kreiß oder Cirkel herum, zu åuſerſt des Rands aber geſchnittene Citronen-Plåtzlein, und bezieret ihn hier und dar mit Wein-Någelein oder Saurach. Machet ihn aber nicht lang vor dem Eſſen an, dann er ſetzet ſich ſonſt bald wieder.

NB. Dieſen Salat kan man auch Fåcherweiß legen, und ſelbige von ausgeſchnittenen Citronat

conat und eingemachten Pomeranzen- und Citronenſchelffen verfertigen.

Ein Granat-Apffel-Salat auf andere Weiſe.

Schneidet einen Granat-Apffel, der rothe Kerne hat, creußweiß voneinander, nehmet die Kerne heraus, thut ſelbige in eine Schůſſel, trocknet reinlich ausgewaſchene Corinthen oder Weinbeer auf einem Tuch ab, miſchet ſie zuſamt ein wenig klein zerſchnittenem Citronat darunter. Gieſet zuletzt Peter-Simonis daran, doch, daß er nicht viel Brůh bekommt, ſtreuet Zucker darein, ſchneidet Piſtatzien-Nůßlein klein, leget ſie um den Salat herum, und bezieret oder beleget ſolchen, wie im vorhergehenden bereits gemeldet worden.

Gurcken oder Kimmerlinge in Fenchel einzumachen.

Waſchet der Kimmerlinge oder Gurcken ſo viel ihr wollet, zwey oder dreymal aus einem Waſſer, leget ſie auf ein Tuch und laſſet ſie wohl ertrocknen; lôſet auch friſchen Fenchel aus den Hůlſen, ziehet ſelbigen gleichfalls durch friſches Waſſer; alsdann nehmet ein Fåßlein, leget unten an den Boden etwas weniges Fenchel-Kraut. Alsdann ein paar Finger hoch Kimmerlinge, und wieder Fenchel-Kraut, biß das Fåßlein durch beſtåndiges abwechſeln voll wird. Werffet hierauf

auf in anderthalb Maas des beſten Wein-Eßigs zwey Hånde voll Salz, und ein Loth grob-geſtoſſenen Pfeffer, růhret alles wohl untereinander, gieſet es ůber die Kimmerlinge, breitet ein reines Tůchlein darůber, leget einen runden Deckel darauf, beſchwehret es oben mit einem Stein, daß der Eßig ůber die Kimmerlinge gehe; laſſet ſie drey oder vier Wochen ſtehen, ſo beginnen ſie zu gieren, oder anzulauffen: Nehmet alsdann das Tůchlein, zuſamt den Bretlein, herab, waſchet es ſauber aus, breitet es hernach wieder ůber die Kimmerlinge, ſo ſind ſie lange Zeit aufzubehalten, und, nach Belieben, zum Eſſen tauglich. Man kan auch Salz und Pfeffer darzwiſchen ſtreuen, und hernach allein den Eßig darůber ſchůtten. Die Fåßlein kan man zuſchlagen, in einen Keller ſetzen, und zuweilen umwenden, ſo halten ſie ſich ein ganzes Jahr.

Gurcken oder Kimmerlinge in Fenchel, auf eine andere Weiſe einzumachen.

Man belegt ſowohl den Boden, als auch neben herum, das Fåßlein oder den Tiegel mit ſchönen friſchen Weinblåttern, unten aber auf dem Boden werden beſagte Weinblåtter ein wenig mit Fenchel-Kraut ůberleget, alsdann die Kimmerlinge, und wieder Fenchel, eine Lage um die andere, bis der Tiegel oder das Fåßlein voll iſt, hernach

nach zu oberſt nochmals Fenchel-Kraut und Weinblåtter, und zugedeckt. Hernach nimmt man ohngefehr anderthalb Maas Eßig, zwey Hånde voll Salz, und ein Loth Pfeffer; dieſes låſſet man miteinander aufſieden, und gieſet es dann über die Kimmerlinge und den Fenchel.

Noch auf andere Weiſe.

Die beſte Art iſt, wenn man die Kimmerlinge auf ein Tuch ſchüttet, trocken abreibet, ſolche mit Salz und grob-geſtoſſenem Pfeffer vermiſcht, eine Weile ſtehen und ſchwitzen låſſet, dann mit Fenchel, Lagen-weis, in ein Fåßlein thut, ſoches zuſchlågt, und durch das Zapffen-Loch mit gutem friſchen Wein-Eßig voll füllt.

Gurcken oder Kimmerlinge in Salz-Waſſer einzumachen.

Waſchet die Kimmerlinge ſauber, thut ſie in ein Fåßlein, leget zu unterſt Düll, alsdann einen Theil der Kimmerlinge darauf, hernach wieder dergleichen Kraut, und ſo fort, bis das Gefåß voll. Machet alsdann Salzwaſſer, welches ein Ey trågt, ſchüttet es über die Kimmerlinge oder Gurcken, daß es darüber gehet; Nachmals decket es mit einem Tüchlein zu, leget ein rundes Bretlein darauf, beſchwehret es mit Steinen, und laſſet ſie ſo lang ſtehen, bis ſie vergieret haben.

Ein Hollunderblüh-Salat.

Wann der Hollunder noch nicht aufgegangen, ſondern annoch auf zarten Stengelein, in ganz kleinen und grünen Knoſpen ſtehet, wird ſolcher geſammlet, abgekochet, und im Kochen geſalzen, hernach aber, wie der Spargel, zurecht gemacht.

Ein Hopffen-Salat.

Man kan ihn wie den kleinen Spargel-Salat zurichten, nur daß er nicht abgebrochen, ſondern oben, wie bey dem groſſen Spargel ein wenig abgeſchnitten, und die unſaubere Blätlein davon abgeſchabet werden. Zu dieſem Salat kan man auch Schaafmäuler oder Feld-Salat anmachen, und eine ſchöne groſſe Käs- oder Blumenkohl-Stauden in die Mitte der Schüſſel, alsdann den Schaafmäuler- oder Feld-Salat um ſelbige, ganz zu äuſſerſt aber den Hopffen-Salat wie einen Kranz in die Runde herum legen, und zuletzt mit kleingeſchnittenen Citronen-Schelfen überſtreuen und bezieren.

Ein Käs- oder Blumenkohl-Salat.

Nehmet Käs- oder Blumenkohl, ſäubert ſolchen und leget ihn in ſiedendes Waſſer, und wanns beliebig, zugleich auch etliche halbe Herzlein von gemeinen Kohl darzu, laſſet ihn ſieden, wenn er eine Weile geſotten, ſo ſalzet ihn; ſiedet ihn aber nicht zu weich, und beitzet dann beydes etliche Stunden

den lang in Eßig. Dann nehmet rothen und weiſſen Kraut-Salat, machet ſelbigen in der Schüſſel hoch auf, wie einen Thurn; leget hernach die Kâs- oder Blumenkohl-Stauden, und gemeine Kohl-Herzlein um die Schůſſel, aufrecht ſtehend, herum, und dann auf die Art, wie man den Fâcher-Salat machet, oben auf den Salat von weiſſen Wegwarten einen Kranz, thut Oliven hinein, und um den Rand der Schůſſel auch ſolche Fâcher, fůllet in eines derſelben Schaafmâuler- oder Feld-Salat, in das andere Capern, und in das dritte Rapunzeln ein; leget dann jedesmal zwiſchen die Fâcher ein Stücklein Schunken, und neben denſelbigen ein Hâuflein Pfeffer.

Ein Salat von blauen Kôhl-Sprôßlein.

Nimm die Herzlein oder Sprôßlein von blauen Kôhl, waſche ſie ſauber, und ſetze ſie in ſiedendem Waſſer zu, ſalze und laſſe ſie weich ſieden; alsdann ſeyhe das Waſſer davon ab; laß ſie kalt werden; und mache ſie nachmals mit Pfeffer, Baumôl und Eßig.

Ein Welſcher Kohl-Salat.

Nehmet die inwendigen krauſen Hâuptlein von Welſchen Kohl, waſchet ſolche ſauber, und ſezet ſie in ſiedendem Waſſer, ſo zuvor geſalzen worden, zu; laſſet ſie weich ſieden; ſchůttet ſie in ein Salatſieblein, und gieſet friſches Waſſer darůber; leget ihn hernach, wann er wohl verſeyhet, in ei-

ne Schůſſel, gieſet Eßig und Oel darůber, ſtreuet Pfeffer darauf, und ůbergieſſet ihn noch ein- oder etlichemal, daß es alles wohl durchdringe.

Ein Kardus-Salat.

Den Kardus ſoll man ſauber putzen, die Haut oder Adern herab ziehen, und beliebige Stůcklein daraus ſchneiden, eine Weile in friſches Waſſer legen, hierauf in ſiedendem Waſſer zuſetzen, ein wenig ſalzen, und ſieden laſſen, bis er etwas weich wird; hernach ſeyhet man das Waſſer davon ab, und wirfft ihn in friſches Waſſer, nimmt ihn dann wieder heraus, låſſet ſelbigen wohl abſeyhen, gieſet Oel und Eßig daran, wie an einen andern Salat, und ſtreuet Pfeffer darauf. Man muß aber einen ſolchen Salat eine geraume Zeit vor dem Eſſen anmachen, damit ſolcher in Oel und Eßig ein wenig liegen kőnne, und ſelbigen mit beſagtem Oel und Eßig zuvor ein- oder zweymal ůbergieſen.

Ein Krâuter-Salat.

Nehmet friſche und geſunde Krâuter, durchklaubet und waſchet ſelbige, machet ſie mit Oel und Eßig an, wie einen andern Salat. Will man ihn aber gut machen, ſo kan man ſich, an ſtatt des Wein-Eßigs, eines Roſen-Eßigs bedienen, und ihn ein wenig zuckern; ſelbigen in die Mitten und andere Salåte darum legen, wie vorher angewieſen worden.

Die friſche, geſunde, und zu dieſem Kråuter-Salat gehörige Kråuter ſind, nach Beſchaffenheit der Zeit, dieſe nachfolgende:

Agelen, ſowohl die Blåtter als Blumen.
Knoblauch-Kraut.
Körbel-Kraut
*Löffel-Kraut.
*Pinellen.
*Garten-Kreß.
*Sauer-Ampfer.
Brunn-Kreß.
*Garten- oder krauſen Pfaffen-Salat.
*Fenchel-Kraut.
*Meliſſen-Gipfel.
Wegwarten-Keimlein.
Köhlkraut-Blåtter.
Erdrauch.
*Boragen.
*Margarethen-Kraut und Blumen, oder Tauſendſchön.
*Pfeffer-Kraut.
Saturan.
Marum.
Kraenfuß.
Herz-Klee.
Senff.
Raucken.
Römiſcher Wermuth, und zwar deſſen zarte Gipfel.
Iſopen.
Ritterſporn.
Rapunzeln.
Schlüſſelblumen.
Schnittlauch.
Aſcalonblåtter.
*Bertram- oder Kayſer-Salat.
Portulac.
Kornblumen, allerley Arten.
Ochſen-Zungen.
Erd-Kaſtanien, oder Peperlein.
Schaafmåuler, oder Feld-Rapunzeln.
Deumenten, oder edle Ringelblumen.
Wohlgemuth.
Baſilien.

Thy-

Thymian.	Roſmarin.
Kundel, oder Quendel.	Wegwarten- und weiſſe Ruben-Keimlein.
Peterſilien.	Majoran.
Spargel.	Scorzonera, und deſſen zarte Blätter.
Mäusdorn-Keimlein.	Weinrauten, zur Peſt-Zeit.
Zucker-Rüblein.	Geißrauten, zur Peſtzeit.
Salbey.	
Blaue Violen.	
Gelbe Kühnſchrotenblüh.	

NB. Wer von dieſen jetzt-bemeldten Kräutern einen annehmlichen und wohl-ſchmeckenden Salat machen will, kan nur diejenigen darzu ausleſen, welche mit einem * bemerket ſind, und noch darzu thun gefeinte Röslein, gelben Viol, und dicke Negeleinblumen.

Einen Kraut-Salat zu machen.

Nehmet zarte, ſowohl roth- als weiſſe Kraut-Häuptlein, ſchneidet die ſtarken Adern heraus, wickelt ſelbige veſt zuſammen, und ſchneidet ihn ſo klein, als es ſeyn kan; gieſet ein paar Stunden vor dem Eſſen Eßig daran, und pfeffert ihn wohl, und ölt ihn nach Belieben.

Kraut-Salat warm zuzurichten.

Wann das Kraut geſchnitten, kan man ſelbiges nur mit einen einigen Wall im Waſſer abſieden, alsdann abſeyhen und erkalten laſſen, hernach mit Oel und Eßig anmachen, wie den andern. Oder: Man kan auch auf das geſchnittene Kraut ein

Schmalz heiß überbrennen, ihn ein wenig erkůh- len laſſen, nachmahl friſchen Eßig daran gieſen; ſeyhet ihn ab, laſſet ihn einen Sud thun, ein wenig erkalten, und gieſet es dann über das Kraut, ſeyhet es ab, wachet es wiederum ſiedend, und gieſet es, wie vormals, darůber; ſalzet und pfef- fert es auch, ſo iſt der Salat recht auf dieſe Art zubereitet.

Viele nehmen Eßig und wůrflicht-geſchnitte- nen Speck, machen ſolches miteinander ſiedend, ſchůtten es ůber das vorher an einem warmen Ort geſtellte Kraut, und tragen es ſo zu Tiſche.

Kuhnſchroten oder Geniſter einzu- machen.

Hierzu muß man diejenigen Kuhnſchroten nehmen, die noch nicht ganz offen, ſondern nur gelblichte Knöpflein zu bekommen beginnen, dieſe zupfet man ab, thut halb ſo viel Salz dazu, als der Blumen ſind, miſchet es untereinander, thut es zuſammen in ein Fåßlein oder Tiegel, gieſet ſo viel Waſſer daran, bis ſelbiges darůber gehet; als- dann wird ein reines Tůchlein darůber gebreitet, ein Bretlein darauf geleget, mit einem Stein be- ſchwehret, als wie Kimmerlinge oder Gurken; und alſo bleiben ſie vier Wochen lang ſtehen; wollen ſie anlauffen, muß man ſelbige fleißig ſåu- bern, und ſo kan man ſie wohl ein Jahr gut be- halten. Will man nun davon ſpeiſen, muß man

dieſelbigen vier und zwanzig Stunden lang wäſſern, alsdann heraus waſchen, in ſiedend Waſſer legen, und aufſieden laſſen; hernach abſeyhen, wieder in friſches Waſſer werffen, aus ſelbigen heraus waſchen, wohl abſeyhen laſſen, und alsdann mit Oel und Eßig, wie einen Salat, anmachen.

Ein Kůrbis-Salat.

Die Kůrbiſe werden zerſchnitten, in Waſſer geſotten, auch wieder wohl abgeſeyhet, und wann ſie erkaltet, geſalzen und gepfeffert, auch Eßig und Oel daran gegoſſen, und ferner, wie der Gurken- oder Kimmerling-Salat, angemacht.

Ein Lactuck- oder Lattich-Salat.

Klaubet von dem Lactuck oder Lattich das ſchönſte und gelbeſte heraus, ſchneidet die groſſen Adern davon, leget ſelbigen in friſches Waſſer, und ſchwinget ihn wohl aus, machet ſie mit Oel und Eßig an, ſalzet und pfeffert ihn. Man kan dieſen Salat auch mit Wein beſprengen, und zuckern; nicht weniger mit Citronen- und Pomeranzenblůh, oder auch mit Roſen- und blauen Violen-Eßig beſprengen, in einer Schůſſel zierlich aufhäufeln, mit blauen Borretſch- oder Borragen-Blůmlein, und klein-geſchnittenen Citronen-Schelfen beſtreuen.

Ein Peterſilien-Wurzel-Salat.

Schabe Peterſilien-Wurzeln, ſchneide ſie dünn, und faſt halben Fingers lang, koche ſie

ein wenig im Waſſer ab, thue ſie in einen Durchſchlag, worinn ſie abſeyhen und kalt werden; alsdann richte ſie zu, wie einen andern Salat.

Ein Pferſich-Salat.

Schählet die Pferſiche, ſchneidet ſie alſo voneinander, daß ſie dannoch aneinander hängen, klopffet die Pferſich-Kerne auf, ſchählet und ſtecket ſie in die Pferſiche, oder an deren ſtatt geſchählte Mandeln oder Nuß-Kerne, und leget ſie dann in eine Schüſſel, daß der Salat ein wenig erhoben wird. Oder: Man machet auch eine recht gute kräfftige Füll an von Mandeln und eingemachten Citronen-Schelfen, leget die Pferſiche darauf, gieſet Malvaſier daran, ſtreuet Triſanet darauf, und beſtecket ihn entweder mit Bögen, wie den Capern-Salat, oder aber bezieret ſelbigen mit eingemachten Sachen.

Ein Pomeranzen-Salat.

Nehmet zwölff, oder zu einer Haupt-Schüſſel fünff und zwanzig Pomeranzen, worunter man etliche Citronen miſchen kan, ſchählet die Schelfen ſchön Viertel-weiß herab, löſet das Mark heraus, daß es nicht zerfalle; nehmet ein reines Geſchirr, ſtreuet auf den Boden ein wenig Zucker, und ſchlichtet die in Viertel zerſchnittenen Pomeranzen darein, beſtreuet ſolche mit Zucker; die Citronen, ſo man welche darunter nehmen will, können gleichfalls

alſo ausgeviertelt, und beſonders doch etwas ſtår-ker, eingezuckert werden; die Schelfen werden in friſches Röhrenwaſſer geworffen, alsdann ſchneidet man das Weiſſe heraus, und leget ſie wieder in friſches Waſſer, wickelt ſie hernach zuſammen, und ſchneidet ſie klein, wie einen Kraut-Salat; dieſes ge-ſchnittene Kraut nun wirfft man wieder in ein fri-ſches Waſſer, darein man aber mit keiner bloſen Hand langen darff, daß die Bitterkeit ſich wohl heraus ziehe; Indeſſen ſetzet Röhren-Waſſer in einer meßingen Pfannen über das Feuer, wann nun ſolches zu ſieden beginnet, ſo werffet dieſe Schelffen darein, und laſſet ſie weich ſieden, als-dann werffet ſie nochmals in kaltes Waſſer, und laſſet ſie recht erkalten. Hernach legt ſie in ein Geſchirr und zuckert ſie ein, gieſet auch ein Glas ſüſſen Wein daran. Oder: Man låutert Zucker, und gieſet ſolchen darüber; dann kan man beedes, ſowohl das eingezuckerte Mark, als das Kraut, über Nacht an einen kühlen Ort ſtellen, doch muß man das Kraut bisweilen ſchwingen, daß alles wohl untereinander komme. Wann nun dieſer Salat verſpeiſet werden ſoll, ſo nehmet eine groſſe Schüſſel, leget einen umgewendeten Teller darein, ſetzet in der Mitten eine ſchöne geſchraubte Citro-nen oder Pomeranzen darauf, beſtecket ſie mit ei-nem Strauß Pomeranzen-Blühe, oder einem von Tragant gemachten zierlichen Bild; um die-ſe leget zuerſt einen Kreiß von Citronen und Po-

meranzen-Kraut; dann leget man an das Kraut die in Zucker eingemachte geviertelte Citronen, gleich an dieſelbe die Pomeranzen, und dann wieder einen Kreiß von dem Kraut, und auf dieſe Art kan man entweder die ganze Schůſſel anfüllen; oder man macht Fächer von dem Kraut und ſchlichtet die Citronen und Pomeranzen, ſo hoch man will, hinein, und beſteckt den Salat über und über mit Pinien und Piſtazzien, als Blumen, oder andern beliebigen Figuren. Man kan auch von eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzen-Schelfen zierliche breite Bögen ſchneiden, mit Citronen-Eiſenlein ausſtechen, und den Salat damit beſtecken. Der Schůſſel-Rand wird ringsherum mit Pomeranzen-Blättern beleget oder beſtecket, abſonderlich zwiſchen denen Fächern, und dann ferner mit Zweifeltsknöten, wie beym Citronen-Salat beſchrieben worden, ingleichen auch mit trocken-candirten Johannis-Beerlein bezieret und aufgetragen. Dergleichen Salat kan man auch wie einen Berg aufſchlichten, entweder von lauter Pomeranzen, oder aber von einer ſüſſen kräfftigen Füll, als von gehackten Mandeln und Piſtazzien-Nüßlein, ferner ein wenig Eyerbrod in Butter röſten, (wiewohl man es auch ohne Brod machen kan) und ſamt klein- und würflicht-geſchnittenen Citronat, und eingemachten Pomeranzen- und Citronen-Schelfen darunter rühren; dann feuchtet man dieſe Füll mit ſüſſem Wein an, und ſtreuet

Zim-

Zimmet, Zucker, Cardamomen und Muſcatnůß, darein. Wann dann alſo der Berg von der Fůll und den Pomeranzen angeſchlichtet, kan man dannoch um den Berg noch Fåcher von dem Kraut aufrichten, ſolche mit dem andern ůbrigen Mark bedecken, und ferner bezieren, wie ſchon gedacht.

Ein Portulack-Salat.

Die Portulack-Blåtter lieſet man fein ſauber zuſammen, wåſcht und ſchlåget ſie zwiſchen zweyen Schůſſeln mit Salz, wie man mit denen Cucumern zu verfahren pflegt. Alsdann machet man ſie ferner mit Oel und Eßig zurecht, und muß der Pfeffer nicht zurůck bleiben.

Ein Salat von Portulack-Stengeln.

Schneide die Stengel an der Erden weg, und thue ſowohl die Blåtter als die Haut davon. Schneide ſie ohngefehr ſo lang, als Spargel, ſiede ſie alſo, und mache es mit dieſen, wie mit dem Spargel.

Einen Salat von Rapunzeln, mit Wurzeln.

Man ſchabet ſalzet und macht ſie mit Oel und Eßig, oder man kochet ſie vorher mit Kraut und Wurzel, und wenn ſie kalt, macht man ſolche gleichfalls mit Oel, Eßig und Pfeffer zurecht.

Ein Rettig-Salat.

Schåhlet und ſchneidet, einen Rettig Plåtzlein weiß, gieſet Oel und Eßig daran, und ſtreuet Pfeffer und Salz darauf. Man kan die Plåtzlein auch erſt einſalzen, das Waſſer abſeyhen, und hernach beſchriebener Maſſen zurichten.

Ein rother Ruben-Salat.

Kochet die Ruben weich, alsdann ſchåhlet und ſchneidet ſie Plåtzlein-weiß, und gieſet Eßig oder auch ein wenig von der Brůh, darinnen ſie abgeſotten worden, daran, daß die Brůh darůber gehet. Schneidet Meer-Rettig wůrfflicht, ſtreuet ihn ſamt ein wenig Anis, Fenchel, Coriander und Kůmmel daran, wiewohl es auch verbleiben kan, ſchwinget alsdann alles wohl untereinandet, laſſet es eine Weile ſtehen, und traget ſie nach Gefallen zum Fleiſch oder Gebratens auf.

Ein Sardellen-Salat.

Wåſſert die Sardellen, und gråtet ſie aus, wie in dem Capitel von Fiſchen beſchrieben worden. Laſſet ſie eine Stund im Wein liegen. Leget dann einen Teller in die Mitte einer Schůſſel, ſtellet eine zierlich-ausgeſchnittene oder auch geſchraubte Citrone darauf, und beſtecket ſelbige mit Blumen, umſchlinget die Citronen mit etlichen Sardellen, und leget die andern in der Schůſſel rings

herum, daß die Schwåntzlein herauswårts auf dem Rand liegen, beleget den Schůſſel-Rand mit Citronen- oder Pomeranzenblåttern, miſchet nochmals Oel, Eßig und Pfeffer unter einander, gieſet ſolches in eine Schůſſel über die Sardellen, und drucket den Safft von Citronen darein. Flechtet und ſchlinget hernach etliche Sardellen Herz-weis, oder wie krumme Hechtlein, ingleichen auch etliche důnn-geſchnittene gelbe Citronenſchelffen, wie ſogenannte Zweiffels-Knôten, oder Zůge, und leget ſie wechſels-weiſe mit etlichen zu Viertheilen geſchnittenen Citronen, auf vorbeſagte Pomeranzen- und Citronenblåtter, an den Rand der Schůſſel, und beſtreuet die Sardellen mit Blumwerck, klein- und wůrfflicht-geſchnittenen Citronat, Capern, Oliven, Granataepffelkernen, und eingemachter Blůh von Pomeranzen.

Ein Schaafmåuler- oder Feld-Salat.

Klaubet ſelbige ſauber, thut die kleinen Storzeln davon, waſchet und machet ihn mit Oel und Eßig an, ſchneidet oder hacket ein Zwiebelein gar klein darunter, bezieret ihn mit halb ausgeſchnittenen Citronen-Plåtzen, und ſtreuet wůrfflicht geſchnittene Citronen-Schelffen darauf. Dann kan man auch den Schůſſel-Rand mit Herz-weiß geſchloſſenen Sardellen, und in vier-

Theile zerſchnittenen Citronen, und zwar eines um das andere geleget, auszieren.

Zucker-Wurzeln, oder Scorzonera-Salat.

Man ſchåhlet und überkochet ſie einmal, alsdenn ziehet man die Fåden heraus, ſalzet und machet ſie mit Oel, Eßig und Pfeffer zurecht.

Ein Seleri-Salat.

Siedet eine groſſe Staude Kås- oder Blumen-Kohl, aber nicht zu weich, leget ſie über Nacht in rothe Ruben-Brüh, ſtellet ſie dann auf gerichtet in die Schüſſel wie einen Baum, neben herum lehnet Selleri, welcher zuvor abgeſchabt, nach der Långe wie Spargel geſchnitten, mit dem Meſſer oder einer groſſen Nadel zerriſſen, und in friſches Waſſer geleget worden. Alsdann leget man von rothen Kraut-Salat, unten an den Selleri, einen Kranz. Auf den Schüſſel-Rand machet man blaue, rothe, und weiſſe Fåcher, von Wegwarten, füllet ſie mit Kråuter-Salat, Oliven, und Capern. Alsdann kan man den ganzen Salat mit würfflicht-geſchnittenen Citronen-Schelffen beſtreuen.

Ein Spargel-Salat.

Schneidet das weiſſe ein wenig ab, daß er von gleicher Långe wird, leget ihn eine Weile in friſches Waſſer, und waſchet ihn denn heraus, machet hierauf anderes Waſſer in einer Pfanne ſiedend, leget ſelbigen hinein, ſalzet ihn ein wenig

nig und laſſet ihn ſieden, aber nicht zu weich. Denn wann er ſich nur ein klein wenig drucken låſſet, ſo iſt er genug geſotten, darnach legt ihn in ein kaltes Brunnen-Waſſer, daß er etwas hårtlicht werde. Welches man ebenfalls zum andern und drittenmahl wiederholen kan. Leget ihn hierauf auf ein reines Tuch, daß er in etwas ertrockne, und ſodann in eine Schůſſel, daß die Kolben mitten in der Schůſſel über ſich auf, in die Runde herum, zuſammen kommen, ſtreuet ein wenig Salz und Pfeffer darauf, und gieſet Eßig und eben ſo viel gutes Oel darauf.

Ein kleiner Spargel-Salat.

Von dem kleinen oder dünnen Spargel, welchen man nicht wohl in ganzen Stengeln aufſetzen kan, bricht man das weiſſe vőllig ab, und bereitet ihn wie den andern. Schüttet ihn hernach entweder allein in eine Schůſſel, oder mache von andern beliebigen Salåten einen Cranz herum, und beſtreuet ihn mit Citronen-Schelffen.

Spargel einzumachen.

Schneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geſchirr, gieſet Eßig, ſo zuvor geſotten und dann wieder erkaltet, darüber, laſſet ſelbigen eine Weile daran ſtehen, darnach leget den Spargel auf ein reines Tuch, und laſſet ihn trocken werden. Schlichtet ihn dann in einen groſen Tiegel oder Fäßlein, gieſet friſchen Eßig darein, daß er

wohl

wohl daruͤber gehet, wie auch ein wenig Oel, und machet das Fåßlein oder den Tigel wohl zu. Wann man davon gebrauchen will, nehmet ſo viel, als beliebet heraus, ſiedet ihn in Waſſer, und macht ihn dann mit Oel und Eßig, wie ſonſten an.

Stachelbeer einzumachen.

Machet Salzwaſſer ſo ſtark, daß es ein Ey trågt, thut es in ein Zucker-Glaß, verbindet es wohl mit Blaſen oder gieſet friſches Schmalz daruͤber, und behaltet ſie dann in einem kuͤhlen Ort zu beliebigen Gebrauch. Wann man ſie gebrauchen will, muß man ſie zuvor in friſches Waſſer legen, damit das eingeſogene Salz ausgezogen werde.

Ein Tartuffeln-Salat.

Dieſe kochet und ſchåhlet man, als wenn man ſie mit einer Bruͤh machen wollte, wann ſie nun kalt, ſo richtet man ſie mit Baum-Oel, Pfeffer und Eßig zu.

Ein bunter Wegwarten Salat.

Die Wegwarten kan man unterſchiedlich fårben, und entweder alſo ganz allein mit Oel und Eßig anmachen, und als einen Salat aufſetzen, oder aber andere Arten der Salåte damit auszuzieren gebrauchen. Wann man ſie will roth haben, ſo leget ſelbige, wann ſie abgeſotten, und ſchon in Eßig gelegen haben, etliche

Stun-

Stunden in rothen Ruben-Eßig, ſo werden ſie annehmlich roth, will man ſie gelb haben, kan man ein wenig Saffloe oder gelbe Spàne in Waſſer oder Eßig abſieden, biß er die Farb heraus ziehet, ſelbigen alsdann erkalten laſſen, und die Wegwarten darein legen. Blau werden ſie gefàrbt, mit blauen Violen- oder Kornblumeneßig. Oder man kan auch ein klein wenig Indig nehmen, ſelbigen mit Eßig anzwieren, hernach durch ein reines Tůchlein zwingen, und die Wegwarten darein legen, ſo werden ſie auch annehmlich blau, doch aber von den Violen und Korn-Blumen am ſchònſten.

Ein Keimlein- oder Wegwarten-Sprößling-Salat.

Nehmet die Keimlein oder Sprößlein von Wegwarten, ſchneidet das weiſe, wie auch die Spitzlein, ein wenig davon hinweg, und das übrige wie man es ſelbſt verlanget, leget ſelbige in friſches Waſſer, und laſſet ſie eine Zeitlang darinnen liegen, biß die Bitterkeit herausgezogen iſt, waſchet und machet ſie dann mit Oel und Eßig an wie einen andern Salat. Oder: Man kan auch die Ståudlein wenn ſie kurz ſind aneinander, und zuvor eine Weile in Eßig, Salz und Pfeffer liegen laſſen, und wohl darinnen ſchwingen, alsdann wenn man ſie faſt zu Tiſch tragen will, wie Spargel in die Schůſſel legen,

und

und mit Oel ferner zurichten wie einen andern Salat.

Ein Zwiebel-Salat.

Siedet kleine Zwiebeln, ſchneidet ſie hernach ſo klein als ihr ſie haben wollt, leget ſie in eine Schüſſel, gieſet Eßig und Oel daran, auch Weinbeer und Zucker.

Ein Zwiebel-Salat auf andere Art.

Nehmet groſſe Zwiebeln, bratet ſie ſamt den Schelffen, in heiſſer Aſchen fein langſam bey anderthalb Stunden. Schählet hernach die äuſſerſte zwey oder drey Schelffen herab, das andere aber zerſchneidet ein wenig, legets in eine Schüſſel rings herum, gieſet Wein daran, daß er faſt über die Zwiebel gehe, und einen guten Theil Baum-Oel, ſalzet und zuckert ſie auch wohl, ſtreuet Weinbeerlein oder Corinthen darauf, laſſet alles zuſammen in ſtetem Sud ſieden, ſo lang als harte Eyer, und traget es dann warm zu Tiſch.

Von

Von Eßigen.

Einen Hauß Eßig anzuſtellen.

Nehmet Sauerteig, zerſtoſſet ein wenig Mutter-Negelein und langen Pfeffer, miſchet ſie unter den Sauerteig, und würket runde Kügelein daraus, laſſet ſie in einem Oeffelein ertrocknen, oder gleichſam ein wenig bachen; alsdann leget ſie in einen groſſen Hafen oder Glaß, und gieſſet entweder ſäuerlichtes Bier oder ſchlechten Wein daran, ſtellet es an einen warmen Ort, oder ſo man ihn in einen Glas anmachet, in die Sonne, ſo bekommt ihr den beſten und ſchärfeſten Eßig. Man muß aber, ſo offt man davon nimmt, das Gefäß wieder auffüllen, damit es immer voll bleibe. NB. Etliche nehmen die Mutter von alten Eßig, gieſſen ſie in ein Geſchirr, füllen ſelbiges mit ſäuerlichten Wein oder Bier an, ſtellen es an einen warmen Ort, und auf dieſe Art wird der Eßig auch gut und ſcharff, daß er dem Wein-Eßig nicht viel bevor laſſen wird.

Citronen-Eßig.

Thut aus Citronen die Kerne, dann ſie ſind gar bitter, ſchneidet die Schelffen davon, thut das ſafftige Mark alsdann in ein Glaß, gieſſet

ſet

ſet den beſten Wein-Eßig daran, und ſetzet ihn an die Sonnen,

Erdbeer-Eßig.

Der Erdbeer-Eßig wird angeſtellet, wie der Holbeer-Eßig.

Holbeer-Eßig.

Thut ſchöne friſche Holbeere, die nicht zu weich ſind, in ein Glaß, gieſſet guten Wein-Eßig daran, und laſſet ihn in der Sonnen diſtilliren. NB. Man kan auch dieſen Eßig mit Gewürz anſtellen, wie bey dem Roſen-Eßig beſchrieben.

Hollunder-Eßig.

Nimm ſchöne Hollunder-Sträußlein, die nicht ganz offen ſind und nicht abfallen, zupffe ſie ab, lege ſelbige in ein Glaß, gieſſe Eßig darüber, laſſe ihn vierzehen Tage oder drey Wochen in der Sonnen diſtilliren, ſo ziehet er den Holler-Geſchmack ganz an ſich.

Jeßmin-Eßig.

Hiermit wird, wie mit dem Pomeranzen-Blüh-Eßig, verfahren; Es iſt ein angenehmer Eßig.

Blauer Korn-Blumen-Eßig.

Nehmet ſchöne Korn-Blumen, wann ſie zu blühen anfangen, welches bey allen Blumen in Acht zu nehmen, zupfet ſie ab, und ſchneidet das weiſſe davon, überſchwelcket ſie ein wenig, und

und thut ſie alsdann in ein Glaß, alsdann gieſſet einen guten Eßig daran, und ſtellet ihn wohl verbunden in die Sonnen; Wann die Blümlein weiß und fahl werden, thut wieder friſche Korn-Blumen in ein anderes Glaß, und ſeyhet dieſen Eßig von den erſten Blumen darüber, alſo verneuert ihn drey- oder viermahl. Wann man diſtillirten Eßig haben kan, und dieſe Korn-Blumen darein leget, ſo wird er noch viel ſchöner an der Farb, und darff man ſolchen über zweymahl mit denen Blumen nicht verneuen.

Negelein-Eßig.

Dieſer Eßig wird angeſtellet, wie der Roſen-Eßig, entweder mit oder ohne Gewürz.

Pomeranzen-Blüh-Eßig.

Nehmet ſchöne trockene Pomeranzen-Blüh, welche aber noch nicht ganz offen iſt, brechet von ſelbiger die grüne Stiele auf das genaueſte herab, doch daß die Blümlein ganz bleiben, thut ein gut Theil davon in ein Glaß, und gieſſet von dem ſchärffſten Wein-Eßig daran; Alsdann verbindet das Glaß wohl, ſtellet es an die Sonnen, und laſſet es vierzehen Tage oder drey Wochen lang darinnen ſtehen. Man kan auch ein wenig Gewürz-Negelein, und Zimmet darein thun.

Roſen-Eßig.

Hebet die grünen Butzen oder die Stiele aus gefeinten Röslein, oder Zucker-Roſen und ſchnei-

det das Gelbe unten davon hinweg, ſetzet ſie auf einen reinen zinnernen Teller, laſſet ſie ein wenig dürr werden, thut ſie in ein Glaß, und fünff Stengelein langen Pfeffer, Muſcatenblüh, ſechs oder ſieben Mutter - Negelein, nachdem man viel oder wenig machen will, und drey Stengelein Zimmet darzu, gieſſet ein oder anderthalbe Maaß guten Eſſig daran, vermachets wohl, daß die Krafft nicht ausriechen könne, nnd ſetzet ihn in die Sonne; Wann er etliche Tage geſtanden, ſo wird er recht, und kan nicht allein zum Gebratenen aufgeſetzt, ſondern auch an ſtatt einer Arzney in gewiſſen Fällen gebrauchet werden. NB. Wer will kan dergleichen Roſen-Eſſig auch ohne Gewürz anſtellen, und müſſen die Roſenblätter allezeit in dem Glaß bey dem Eſſig gelaſſen werden, ſo hält er ſich beſſer.

Roßmarinblüh-Eſſig.

Thut eine gute Handvoll Roßmarinblüh, ohne einige grüne Blättlein, in ein Maaß-Glaß werffet vier Loth groſſe ausgekörnte Zibeben, zwey Loth Weinbeerlein, drey Stengel langen Pfeffer, anderthalb Quintlein Zimmet, und ein klein wenig Galgant darein, gieſſet ein halb Maas des beſten Malvaſiers darzu, und füllet hernach das Glaß mit herben Wein-Eſſig voll an, ſetzet es an die Sonnen, wie den Roſen-Eſſig, und rüttelt das Glas jezuweilen. So offt ihr

ihr davon gebrauchet, füllet jedesmahl gleich wieder friſchen Eßig zu, ſo werdet ihr dieſen Eßig viele Jahre gut behalten können, wann er nur fleißig verbunden wird.

Blauer Violen-Eßig.

Schneidet von denen Violenblumen das Weiſe ab, das blaue ſtoſſet in einem ſteinernen oder hölzernen Mörſel, doch nicht gar klein, gieſet abgezogenen Eßig in eine zinnerne Schüſſel, ſetzet ſie auf eine Glut, daß er warm, aber nicht gar zu heiß werde. Werffet die geſtoſſene Violenblumen hinein, und hebet ihn alſobald von der Glut herab, decket ihn mit einer zinnernen Schüſſel zu, laſſet ihn zwey Tage alſo ſtehen, ſetzet ihn dann wieder auf eine Glut, und zwar nur ſo lange, biß die Schüſſel recht warm, aber ja nicht zu heiß wird, ſonſt verlieret er die Farbe, drucket ihn alsdann durch ein Tuch in eine andere Schüſſel. Könnet ihr noch mehr friſchen Veil haben, ſo gieſet den jetzt-beſagtermaſſen verfertigten Eßig noch einmahl, wie zuvor, darüber, doch daß er in der zinnernen Schüſſel ſtehen bleibe; ſo wird er noch ſtärker und blauer werden, ſchüttet ihn hernach in ein Glaß, und leget eine Hand voll abgeſchnittenen blau überdörrten Veil hinein, ſo bleibet er ein ganzes Jahr ſchön und gut. Wann man von dieſem Eßig etwas in eine zinnerne Schüſſel gieſet, und ſchönen weiſ-

ſen Zucker hinein leget, ſo kan man ihn auch zu einem annehmlichen Julep ſieden.

Blauer Violen-Eßig, auf andere Art.

Nehmet ſchöne blaue Violen, zupffet von ſolchen die Blättlein herab, und ſchneidet das weiſſe von dem blauen auf das genaueſte hinweg. Alsdann hacket dieſe abgeſchnittenen blauen Violen auf einen zinnernen Teller, damit des gehackten ein Paar Eß-Löffel voll bleibe, dieſes thut in ein Glaß, und gieſſet ohngefehr eine Maaß guten Wein-Eßig daran, bindet es zu, und laſſet es etliche Stunden ſtehen; hernach ſchüttet dieſen Eßig, zuſamt denen Violen, in eine zinnerne Flaſche, oder anderes reines Geſchirr, decket und bindet es fleißig zu, und laſſets ein paar Tage ſtehen, weil er in dem Zinn die annehmliche Farbe bekommet; Alsdann ſeyhet ihn wieder in ein Glaß, und laſſet ihn wohl verbunden an einen kühlen Ort ſtehen. Wann man davon zum Speiſen auffſetzen will, und er zu duncksel iſt, darff man nur ein oder zwey Löffel voll davon nehmen und weißen Wein-Eßig daran gieſen, ſo hell man ihn an der Farbe verlanget. In das Glaß auf den Eßig pfleget man ein wenig Baum-Oel zu thun, ſo wird er allezeit ſchön und gut bleiben.

Weinbeer-Eßig.

Nehmet guten Eßig, thut Weinbeerlein oder Corinthen darein, ſo wird er recht ſauer davon, und iſt zu unterſchiedlichen Brühen ſehr wohl zu gebrauchen.

Weixel-Eßig.

Nehmet ſchöne Weixeln, zupfet von ſelbigen die Stiele, thut ſie in ein weites Glaß; ſtreuet klein-geſchnittenen Zimmet und Negelein, und ein gut Theil grob-geſtoſſenen Zucker, wie auch ein wenig langen Pfeffer, darzwiſchen. Wann nun das Glaß voll iſt, gieſſet von dem beſten Eßig daran, biß er über die Weixeln gehet; Alsdenn verbindet das Glaß wohl, laßet es einen Tag an einem kühlen Ort ſtehen, ſetzet es hernach an die Sonne, und laſſets ohngefehr drey Wochen lang ſtehen. Dieſen Eßig kan man zu vielen guten Brühen gebrauchen, und die Weixeln zu den Gebratenen auffſetzen.

Weixel-Eßig, auf andere Art.

Schlichtet die Weixeln in ein Glaß, mit Negelein und Zimmet untermiſchet, thut ein Viertel Pfund weißen Zucker oder Candis in ein Pfännlein, ſchüttet eine halbe Maas Wein-Eßig daran, thut Zimmet und etliche Negelein dazu, und laſt es ſieden, dann wieder erkalten, gieſet es an die Weixeln, und laſſet das Glaß an einem kühlen Ort, wohlverwahrt ſtehen.

Allerhand Salſen.

Eine gute Salſen zu machen.

Nimm ein Pfund Zucker, wie auch Waſſer, Wein und Eßig, jedes ein Viertel-Pfund, laß es ſo lang miteinander ſieden, bis es zu einer Salſen wird, und drucke denn zuletzt den Safft von Citronen darauf.

Ampfer-Salſen.

Stoß Ampfer- und Peterſilienkraut miteinander in einem Mörſel, zwing es mit Wein durch, gieß ein wenig Eßig dazu, ſtreue Pfeffer und Zucker darein, und trag ſie denn neben dem Gebratenen zu Tiſch.

Apricoſen- oder Marillen-Salſen.

Zwinge den Safft durch, miſch ſo viel Zucker, als des Safftes iſt, darunter; laß es zu gehöriger Dicke einſieden. Nimm aber den Schaum herab, daß es ſchön lauter werde, und ſetz es denn, neben dem Gebratenen, auf.

Bertram-Salſen.

Hacke das Kraut klein, beitze es über Nacht im Eßig, legs denn in geläuterten Zucker, und laß es ſo lang ſieden, bis es dick wird. Etliche gebrau-

chen an ſtatt des Zuckers geläutertes Honig, vermiſchen aber zuvor das Kraut mit Semmel-Broſamen und treibens durch einen Seyher.

Auf andere Art.

Brühe die grüne Blätlein vom Bertram ab, hacke ſelbige klein, ſtoß ſie in einem ſteinern Mörſel. Nimm zu einem Viertel-Pfund deſſelben gleichviel Zucker, oder ſchön geläutertes Honig. Läutere den Zucker, und laß ihn ein wenig dick ſieden. Wirff alsdenn den Bertram darein, daß er einen Wall damit aufthue, und die rechte Dicke einer Salſen bekomme. Eben ſo wird ſie auch mit dem Honig gemacht, und zu dem Gebratenen aufgeſetzt.

Citronen-Salſe.

Drucke von ſechs Citronen den Safft aus, ſeyhe ihn durch ein Tüchlein, und gieß noch zweymal ſo viel Wein und eben ſo viel Waſſer daran, als des Citronen-Saffts geweſen. Nimm von ſechs friſchen Eyern die Dottern, zerklopffe ſelbige, rühre ſie unter den Wein, Waſſer und Citronen-Safft. Das Weiſſe aber muſt du zuvor abſonderlich wohl rühren, daß es zu einem lautern Schaum werde. Denn laß es eine Stunde lang ſtehen, bis es ſich ſetzet, nimm das Geſtige oben herab, miſch es unter den Wein, Citronen-Safft, Waſſer und Dottern, zuckers nach Belieben, und thu ein wenig klein-geſchnittene Citronen-Schelf-

ſen darunter. Laß alſo alles beym Feuer in einem Häfelein zuſamm gehen, und richte ſie denn an wie ein Eingerührtes.

Erdbeer-Salſen.

Nimm zeitige Erdbeere, ſtoß ſie in einem ſteinern oder hölzern Mörßner, ſiebs durch, und ſo viel dieſelben wägen, ſo viel nimm geſtoſſenen Zucker dazu. Laß es miteinander ſieden, bis es geſtehet, und gibs zu Gebratenen.

Hiefen- oder Hagenbutten-Salſen.

Nimm die Hiefen wenn ſie noch hart ſind, ſchneide ſelbige voneinander, daß die inwendige rauhe Körnlein heraus kommen. Wenn du nun eine Schüſſel voll derſelben alſo verfertiget, ſo laß ſie drey Tag lang zugedeckt ſtehen, daß ſie weich werden. Mach denn Waſſer in einem Hafen ſiedend, und gieß es an die Hiefen, daß es drey Finger breit darüber gehe. Wenn es eine Viertel-Stund geſtanden; ſo ſeyhe es wieder ab, treib die Hiefen durch ein Sieb, läutere denn ſo viel Zucker, als der Hiefen ſind, laß ihn ziemlich dick ſieden. Dann gieß ihn nach und nach an das Hiefen-Mark, und treib es damit ſchön gatt ab. Alsdann ſiede es nochmals ab.

Man kan auch klar geriebenen Zucker, ohne ihn zu ſieden, unter gleichviel Hiefen miſchen; denn, wenn man ſolche aufheben will, ſo halten ſie ſich beſſer, als die erſtbeſchriebenen.

Hollerblüh-Salſen.

Streiffe ſchöne wohl-ausgeſchlagene Hollerblüh ab, fege durch ein Sieblein den gelben Staub davon, hernach überbrenne ſie mit heiſſem Waſſer, und trockne ſie wohl aus; ſiede ſie alsdenn in Honig oder Zucker, bis es, wie eine Salſen, dicklicht wird. Dieſe kan man zum Gebratenen aufſetzen, zuvor aber, ehe man ſie zu Tiſche träget, mit ein wenig Wein anrühren, und dünner machen. Oder: Man treibet den zerſtoſſenen Holler mit Wein durch und würzet ihn, thut braunen Zucker daran, rühret alles wohl untereinander, und trägt es zu Tiſch.

Lebkuchen-Salſen.

Reib einen Lebkuchen, ſtoß Nußkern, und zwings mit Wein durch, es iſt recht gut.

Löffelkraut-Salſen.

Brich von dem Löffelkraut die Stiele ab, waſche ſelbiges, und laß es wieder ein wenig ertrocknen. Hack es auf das allerkleinſte, thu es in ein Schüſſelein, gieß ein wenig Wein daran, doch nicht zu viel, daß es noch dicklicht bleibt, und zuckers nach Belieben.

Mandel-Salſen.

Zieh die Mandeln im warmen Waſſer ab, ſtoß ſie klein, treib ſie mit Eßig oder Wein durch,

zuckere ſelbige ein wenig, und trag ſie alſo zu Tiſch.

Auf eine andere Art.

Schähle Meer-Rettig, ſchneide ihn würflicht, ſtoß ſelbigen mit abgezogenen Mandeln, miſch ein wenig Semmel-Mehl darunter, und treib ihn mit Fleiſchbrüh durch.

Nuß-Salſen.

Nimm Kern von Welſchen Nüſſen, Semmel-Mehl, und das Weiſſe von hart-geſottenen Eyern, ſtoß es untereinander, treibe es mit gutem Wein durch, ſalz und würz es nach Belieben, und trag es denn mit Gebratenen zu Tiſch.

Peterſilien-Salſen.

Stoß Peterſilienkraut in einem Mörſel, und drucke den Safft davon. Leg darnach eine Semmel-Broſam in Eßig, bis ſie weich wird. Laß ein Stück Zucker darinn zergehen, gieß den Safft von Peterſilien daran, laß alles eine Viertel-Stund lang ſieden, treib es denn durch ein Sieb, gieß es in eine Schüſſel, und laß kalt werden. Oder: Man kan auch Semmel-Broſamen in Wein und etwas Eßig weichen, alsdann das Peterſilienkraut auf das kleineſte hacken, und, ſamt der eingeweichten Semmel, durchzwingen, mit Zucker vermiſchen, auch harte Eyer klein hacken, und darunter rühren. Auf dieſe Art kan man

von Brunnkreß, Salbey, Meliſſen, und allerley grünen Kräutern eine annehmliche Salſen machen.

Quitten-Salſen.

Reibe Quitten, preſſe den Safft aus. Wann du dieſes Quitten-Saffts eine halbe Maas haſt, ſo nimm drey gute Hände voll zeitige Weinbeer, zerſtampfe ſolche, thu ſie in den ausgepreßten Quitten-Safft, laß beedes miteinander ſieden, bis es ganz Weixel-braun wird. Preſſe es denn durch ein Tuch, thue ein Pfund Zucker dazu, laß den Zucker und Safft ferner ſieden, bis er geſtehet; ſchneide Citronen-Schaalen würflicht, laß ſie mit dem Safft einen Sud thun, verwahre ihn denn in einem Glas zum Gebrauch. Es kan dieſe Salſen zu allerhand Brühen gebraucht, oder zu Gebratenen aufgeſetzet werden. Man muß ſie aber mit Wein abreiben.

Senff, auf Niederländiſche Art zu machen.

Nimm Senff-Mehl, ſo viel beliebet, mach guten Wein-Eßig ſiedend, gieß ihn auf das Mehl und rühr es alſo wohl ab. Willt du es herb haben, ſo ſalz und pfeffere es noch ein wenig. Oder: Du kanſt auch, ſtatt des Eßigs, Wein nehmen, alsdenn aber das Salz und den Pfeffer davon laſſen, decke ihn aber wohl zu, damit er nicht ausrieche.

Senff, auf Welſche Manier.

Schähle und ſchneide zwanzig Quitten in Stücklein, leg ſie in einen ſtollichten Hafen, ſchütte ſo viel Wein daran, daß er darüber gehe, und laß ſie zu einem Brey ſieden, zwing ſie denn durch einen Seyher. Nimm ferner drey Viertel-Pfund Senff-Mehl, gieß ein halb Maas guten Eßig daran, laß es alſo drey Stund lang ſtehen, und rühre es hernach unter die durchgetriebene Quitten, thu zwey Pfund Zucker, Muſcatnuß, Negelein und Zimmet, jedes ein Loth, dazu, alles zerſtoſſen, aber nicht gar klein, ingleichen auch vier Loth friſche Citronen-Schelfen, ſchneide ſie würfflicht, rühre alles untereinander, und gieß, ſo er zu dicke iſt, noch mehr Wein daran.

Auf eine noch andere Art.

Nimm ein Pfund Senff, zerſtoß ſelbigen zu Mehl, gieß eine Maas ſüſſen Moſt daran, der noch nicht vergieret hat, laß ihn einen Tag und Nacht ſtehen. Wenn er zu dick ſeyn ſollte, kan man noch mehr daran ſchütten, bis daß er ſich gieſen läſſet.

Weinbeer-Salſen.

Waſche blaue Weinbeer, trockne ſie auf einem Tuch wieder ab, ſetze ſie mit ein wenig Wein in einem reinen Hafen zum Feuer, laß ſelbige aber nicht ſieden, ſondern nur allein aufſpringen, ſchla-

ge ſie denn durch ein Sieb, laß dieſes Durchgeſchlagene ein klein wenig dünſten, und heb es auf zu beliebigen Gebrauch.

Wein-Negelein-Salſen.

Schähle und ſchneide etliche Quitten, und laß ſie weich ſieden. Drucks darnach durch ein Tuch. Nimm dieſes Safſts eine halbe Maas, und ein Pfund Zucker, ſiede ſie zu einem Julep. Gieß denn den ausgepreßten Safft von Wein-Negelein darein, ſo wird es ſchön roth, und laß es alſo noch einen einigen Sud thun.

Weixel-Salſen.

Nimm zeitige Weixeln, oder ſaure Kirſchen, ſtoß ſie, zuſamt den Kernen, und treib ſie durch. Wenn ſie zu dick ſind, ſo gieß guten Wein daran; ſollen ſie zu ſauer ſeyn, ſo kan man ſie auch ein wenig zuckern.

Noch anderſt.

Miſche unter die Weixel ein wenig ſchwarze Kirſchen, zupffe ſie von den Stielen ab, laß ſelbige in einem ſtollichten Hafen oder auch in einer Pfanne ſchweiſſen, daß ſie wohl weich werden, und die Kern heraus fallen. Treib ſie denn durch ein grob-löchrichtes Sieblein, daß ſowohl die Haut als das Mark durchgehen, und die Kerne nur allein davon kommen. Thu denn dieſes Durchgezwungene wieder in einen ſtollichten Hafen,

und laß es fein gemach einſieden, biß es wohl dick wird. Rühre zuletzt Zucker und Gewürz. darunter, als Zimmet, Negelein, Muſcatenblumen, Muſcatnüſſe, ein wenig Ingber und Cardamomen, jedoch nicht gar klein, ſondern etwas gröblicht zerſtoſſen. Dieſe Salſen kan man Jahr und Tag aufbehalten und zu unterſchiedlichen Sachen gebrauchen. Will man ſelbige zum Gebratenen auffſetzen, ſo wird ein wenig Wein daran gegoſſen und ſo dünn gemacht, als es beliebt. Man kan auch eine gute Brüh über Wildpret oder blau geſottene Karpfen davon machen. Ingleichen auch ſtatt einer Füll zu Heffen-Küchlein, oder andern Kräpflein nach Gefallen, gebrauchen.

Von Gallerten oder Sulzen.

Gemeine Gallerte oder Sulzen.

Nimm die Ohren, den Rüſſel und die Füſſe von einem Schwein, und wenn es beliebig die Hexen, oder den unterſten Theil von einer Kalbs-Keule, putze und reinige ſie auf das ſchönſte,

leg

leg ſelbige hernach etliche Stunden lang ins Waſſer, waſche und ſetze ſie in halb Wein und Waſſer, und ſo es gefällig, etlichen Löffeln Eßig zum Feuer, faume ſie, wenn ſolche ſieden, mit einem Faum-Löffel auf das beſte ab. Schneide Jngber-Zehen, ſtoß ein gut Theil Cardamomen gröblicht, zerbrocke gute Zimmet, thu eine Muſcatenblume, fünf oder ſechs Pfeffer-Körner, drey Stengelein langen Pfeffer, etwas weniges Saffran, und ein Stuck Hauſen-Blaſen, in der gröſſe eines halben Hüner-Eys dazu, bind es alles zuſamm in ein Tüchlein, hänge ſolches in den Hafen und laß es darinnen ſieden, biß ſich die Brüh ſulzet. Wenn man nun das Fleiſch abſeyhen will, ſo leg ein Tüchlein in ein härnes Sieblein und etwas Flachs darauf, alsdenn wieder ein Tüchlein darüber. Schöpffe die Brüh mit einem Löffel zuvor auf das ſchönſte ab, daß ja kein Aeuglein von dem Fetten darauf ſtehen bleibet, und ſeyhet die lautere Brüh, durch das Sieblein in einen reinen Hafen, und laß ſie erkalten. Wenn ſie nun erkaltet und beſtanden, ſo nimm das Fette auf das genaueſte herab, laß die Sulze in der Wärme wiederum zerſchleichen, ſeyhe ſie in einen andern Hafen, ſo wird ſich unten was Trübes finden, ſo man davon laſſen kan. Sollte die Sultze nicht gelbe genug ſeyn, mag ein wenig Saffran darein gethan werden. Gieß auch, ſo es beliebet, ein wenig guten Spaniſchen

niſchen Wein und Citronenſafft, oder nur ein wenig gemeinen Eßig daran, zuckers und laß alſo dieſe Sulze noch einen Sud thun. Nimm ſie zuruck, ſeyhe ſolche noch einmahl durch ein Tüchlein und laß ſie aufs ſchönſte. fallen. Klaube und waſche indeſſen kleine Weinbeerlein, nimm aus einem guten Theil Roſinen die Kerne, waſche ſie ebenfalls und trockne ſelbige mit einem Tuch ab. Streue dann auf den Boden einer zinnern Schüſſel Cardamomen und klein-geſchnittene Zimmet; alsdann vorbeſagte Weinbeer und Roſinen. Leg das Fleiſch, wenn es zuvor ſchön abgebutzet iſt, in die Mitte der Schüſſel, und gieß alſo ein wenig von der Sulzen darüber. Laß es beſtehen, leg abgezogene Mandeln in die Runde herum oder darauf, gieß die andere übrige Sulzen folgends darüber, biß die Schüſſel voll wird. Wenn ſie denn in etwas beſtanden, ſo beſtecke ſolches mit abgezogenen länglicht-geſchnittenen Mandeln, ſetze ſelbige wohl zugedeckt in einen Keller oder kühlen Ort, damit ſie beſtehe. Hiebey merke, daß wenn man unten über die Weinbeerleiu oder Roſinen nicht zuvor ein wenig Sulzen gieſet, ſelbige zum Theil in die Höhe ſchwimmen. Auf dieſe Weiſe aber wird die Sulze oben ſchön hell und das andere unten auf dem Boden liegend verbleiben. Auch muß man die Sulze niemahl warm begieſen, ſondern zuvor

ein

ein wenig erkalten laſſen, ſo beſtehen ſie deſto eher und werden auch ſchöner und heller.

Auf andere Art.

Nimm zwey Kalbs-Hexen und drey Kalbs-Füſſe, waſche und brühe ſie auf das ſäuberſte, ſetz ſelbige hernach in einem drey- oder viermäſigen Hafen, in halb Wein und Waſſer, und einer Viertelmaaß Eßig zum Feuer. Salz es ein wenig, hänge ein Bindelein mit ganzem Gewürz, als Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Saffran, ein wenig Muſcatenblüh und Zimmet darein, thu ein Stuck Hauſenblaſen dazu, und laß es eine oder zwey Stunden lang fein gemach und zugedeckt ſieden, drucke das Bindelein offt aus. Leg hernach auf einen andern reinen Hafen ein gedoppelt Tuch, ingleichen auch in den Seyher ein ſauber wöllenes Tuch, und laß es dadurch lauffen. Zuckere ſelbiges nach Belieben. Laß ſolches ein wenig erkühlen, gieß es hernach in die Schüſſel über Zibeben, Roſin und Weinbeer. Oder man kan unten in die Schüſſel Triſanet ſtreuen und den obern Theil der Sulzen mit abgezogenen und geſchnittenen Mandeln, wie auch mit verguldeten Piſtazien-Nüßlein zieren, und nach Belieben, ein Stück Schweinen-Fleiſch, oder ein Schweins-Köpflein, welches vorher mit Gewürz geſotten worden, in die Mitten legen.

Noch anderſt.

Nimm ein Pfund Kalbs-Fleiſch, ein Pfund Rindfleiſch und eine alte Henne, zerhacke es alles klein, thu es mit ein paar Muſcatenblumen in eine Flaſche, ſetze ſie in ſiedendes Waſſer, und laß es fünf bis ſechs Stunden ſieden, alsdenn laß es ein wenig abkühlen. Zwing es durch ein Tuch und laß es ſtehen, ſo iſt es eine gute Sulze.

Eine Aepfel-Sulze.

Läutere ein Pfund Zucker, gieß ein drittel Maas Waſſer daran, ſchneide etliche Vorſtörfer-Aepfel zu kleinen Plätzlein in den Zucker und laß ſie ſo lange ſieden, biß ſie weich werden. Denn nimm ſelbige heraus, zwinge ſie durch ein ſauberes Tuch, thu das durchgezwungene wieder in den Zucker und laß es nochmahl miteinander aufſieden. Indeſſen ſchähle ungefehr noch zwanzig Vorſtörfer-Aepfel, halbire ſie, ſchneide die Butzen heraus und oben in die Aepfel hin und wieder Schnittlein, daß der Safft wohl hinein dringen könne, drucke den Safft einer halben Citrone, auch Citronen-Pitzelein dazu, und laß ſie in dieſen Zucker ſieden. Mercke aber wohl, daß je geſchwinder die Aepfel in den Zucker kommen, je weiſſer ſie bleiben. Wenn ſie weich werden wollen, ſo nimm ſie heraus, leg ſie zierlich in die Schüſſel, den Zucker aber laß noch etwas dicklichter ſieden, drucke auch den Safft von der übrigen halben Citrone, und zu-

letzt

letzt thu geriebene Citronen-Schelffen darein, und damit ſich der Safft ſchöner ſulze, ſo binde in ein reines Tüchlein Quitten-Kerne und laß ſie mit ſieden. Wenn nun der Zucker hübſch dick geſotten iſt, ſo gieß ſolchen über die Aepffel in die Schüſſel und laß ihn erkalten. Wenn du die Sulze zu Tiſche trägſt, ſo überſtreue ſie mit länglicht geſchnittenen Citronenſchelffen.

Auf eine andere Art.

Dieſe wird wie die Pferſich-Sultze bereitet und zwar kan man den Safft dazu alſo machen: Nimm einen guten Theil Borſtörfer-Aepfel, ſchneide ſie zu Spältlein. Gieß in einen ſchönen vergläßten ſtollichten Hafen Röhren-Waſſer, oder halb Wein und halb Waſſer, daß es über die Aepffel gehe. Laß ſie weich ſieden, und zwing ſie durch. Nimm zu drey viertel Maas dieſes Saffts, ein Pfund Zucker, laß beydes miteinander ſieden, biß es verſaumet hat. Alsdenn leg geſchählte und halbirte Borſtörfer-Aepffel darein, und laß ſie ein klein wenig darinnen ſieden, doch ſo, daß ſolche nicht zu weich werden. Leg ſelbige nachmahl in eine Schüſſel, decke ſie geſchwinde zu, damit ſie ſchön weis bleiben. Wirff in den Safft ein wenig eingeweichte Hauſen-Blaſen oder Quitten-Kerne, ſamt ein wenig Zimmet, laß ſie ſo lange damit ſieden, biß die Brüh dicklicht wird und ſich ſultzet. Thu währenden ſieden Citronenſafft und geriebene Schelffen daran, damit aber dieſe

Sulze noch kräfftiger und wohlgeſchmacker werde, ſeyhe ſie ein oder zweymahl durch ein reines Tuch, gieß ſie über die Aepffel in die Schüſſel und wenn ſie beſtanden iſt, ziere ſie mit friſchen Citronen-ſchelffen, oder aber eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchelffen, Bögenweiß geſchnitten.

Aepfel in einer rothen Sulze.

Nimm zwey Hände voll zeitige ſchwarze Weinbeere und eine halbe Maas guten rothen Wein, laß die Weinbeere darinnen ſieden und drucke ſie durch. Schähle hernach ſäuerlichte Aepfel ſchön glatt, ſtich den Butzen, ſamt dem Kern-Häußlein heraus, gieß den geſottenen Safft darüber und laß ſie fein gemach ſieden, biß ſie ziemlich weich ſind. Nimm ſelbige ſodenn heraus, und fülle ſie an ſtatt des Butzens und der Kern-Häußlein, mit überſottenen, eingemachten und eingezuckerten Pomeranzen- und Citronen-ſchelffen. Denn thu noch mehr Zucker in den Safft, denn er geſtehet ſonſt nicht. Wenn er nun ſchier geſtehen will, ſo leg die Aepffel wieder, wie zuvor darein, laß ſie noch ein wenig darinnen ſieden und richte ſolche in eine Schüſſel.

Aepffel-Gallert.

Schähle und ſchneide die Aepffel länglicht, laß ſie ſo lang im Waſſer ſieden, biß das Waſ-

ſer

ſer von den Aepfeln ſtarck werde, zwinge ſie durch und thu zu jedem Pfund Safft, ein Pfund feinen Zucker und koche alles zuſammen. Hernach wirf ein wenig klein-geſchnittene Pomeranzenſchaalen darein. Wenn dieſe Sulze bald dick iſt, ſo gieß Citronenſafft dazu, laß ſie noch ein wenig ſieden, ſtelle ſie in einen Keller und laß ſelbige geſtehen.

Bruſt- und Huſten-Sulze.

Nimm einen Capaunen oder ein altes Hun, eine halbe Kalbs-Lunge, acht Krebſe, zwölf Schnecken, ein Händlein voll kleine Gerſten, Scorzonera und ein wenig Caroffel-Wurzeln, ein paar Blumen Muſcatenblüh, alles klein zerhackt oder geſtoſſen und in eine zinnerne Flaſche gethan und dieſelbe wohl zugemacht. Hernach ſtelle die Flaſche in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer und laß ſie fünf Stunden lang wohl ſieden. Wenn es nun geſotten iſt, ſo preß es ſtark durch ein Tuch aus und laß es ſtehen.

Bunte oder vielfärbige Sulze.

Mache ſie wie die zweyte gemeine Sulzen, laß ſie erkalten. Hernach kanſt du ihr allerley Farben geben.

Will man ſelbige zum Exempel hell haben, ſo wird ſie, wie ſie an ſich ſelbſten iſt, ohne Saffran, und nur allein mit dem andern Gewürz geſotten.

Verlanget man eine weiſſe Sulze, ſo nimm einen guten Theil abgezogener Mandeln, ſtoſſe ſie mit ein wenig Roſen- oder Zimmetwaſſer, oder aber mit etwas von der vorigen Sulze, gar klein. Zwinge die Mandeln, mit einer dergleichen ſulzigten Brüh, durch ein klares Tüchlein, ſo viel man von dieſer weiſſen Sulze bedarf.

Soll ſie roth ſeyn, ſo kan man Scharlach-Flecklein in Wein ſieden, oder rothe Säffte gebrauchen, nemlich Saurach- Wein- Negelein- Hohlbeer- Erdbeer- und Johannes-Beerlein-Safft, welcher hievon beliebet. Sodann muß die Sulze ſtark geſotten werden, weilen die Säffte ſelbige verdünnen, und ſolche ſonſt nicht gerne beſtehet.

Will man ſie purpurfarb haben, mag man Schwarz- oder Heidel-Beerſafft darunter miſchen und mit durchzwingen.

Beliebet man eine blaue Sulze zu machen, ſo kan man blauen Veil- oder Violenſafft oder aber Attichbeer dazu gebrauchen, welche man ſtoſſen und durchzwingen muß. Man hat auch blaue Flecklein, womit man, wie bey den rothen verfahren kan. Der blaue Indig iſt hiezu auch dienlich und kan man deſſen nur ein klein wenig nehmen, mit der Sulze anzwieren, und das ſchönſte Blau zuwegen bringen.

Will

Will man die Sulze grün färben, ſo kan ſolches geſchehen, mit grünen Kornſaamen, Brunnkreß, Mangolt oder Spinat, Körbel- oder Löffel-Kraut. Welches nun hievon beliebig iſt, das muß man klein hacken oder zerſtoſſen, dann durchzwingen und von dieſem ausgepreßten Safft unter die Sulze miſchen. Es muß ſich aber hierinnen ein jedes ſelbſt zu helffen wiſſen, daß dieſe Sulzen ſchön werden, weil an dem Handgriff ſehr viel gelegen iſt, und ſelbiger durch die Feder nicht ſo deutlich ausgedruckt werden kan. Etliche miſchen ein wenig Meer-Zwiebelſafft unter die Sulze, und zwingen ſie damit durch, wovon ſie ebenfalls ſchön grün wird, welches auch mit Safftgrün von blauen Lilien geſchehen kan.

Beliebet man eine gelbe Sulze zu machen, ſo kan ſolches mit Saffran oder Saflor, hoch und nieder an der Farb verrichtet werden. Man muß aber beſagten Saffran länger einweichen, dazu auch etwas mehres nehmen, denn er dienet hiezu beſſer, als der Saflor.

Dieſe unterſchiedliche Farben der Sulzen kan man nun, wenn es verlanget wird, in eine Schüſſel gieſen, und zwar entweder aufeinander, oder wie einen Stern, oder auch wie allerhand Blumen.

Wil man die Sulzen aufeinander gieſen, ſo gieſet zuerſt die Mandelſulze, und beleget, ſo

es beliebt, zuvor unten den Boden mit ein wenig guter Füll, von gehackten oder geſtoſſenen Mandeln, mit ein wenig Zucker und Zimmet, oder einem Triſanet, eingemachten klein-geſchnittenen Citronat, Citronen- und Pomeranzen-Schelffen vermiſcht, auch mit ein wenig ſüſſen Wein angefeuchtet. Drucket es mit einem Löffel veſt zuſammen, gieſet die Mandel-Sulze darauf, doch nicht zu viel, damit auch vor die andern Platz bleibe. Wenn nun die Mandel-Sulze geſtanden iſt, ſo gieſet die rothe oder grüne, nach Belieben, darauf. Wenn denn dieſe ebenfalls beſtanden, wieder eine andere, und folglich derſelben nach und nach ſo viel, als man verlanget. Man muß aber keine neue aufgieſen, es ſey denn die andere vorher gegoſſene bereits beſtanden, und ſiehet ſolche Sultze auch am ſchönſten, wenn man zu oberſt oder zuletzt eine ſchöne helle Sultzen darauf gieſſet. Wenn ſich nun auch die letztere geſulzet hat, ſo kan man ſie mit verguldeten Mandeln oder Piſtazien-Nüſlein, oder aber mit dergleichen Blümlein von gedachten Nüßlein, nicht weniger mit eingemachten Citronat, Pomeranzen- und Citronen-Schelffen belegen, beſtecken und auszieren.

Sollte man aber dieſe viel-färbige Sulze, wie einen Stern, oder andere Figur, gieſſen wollen, ſo wird gleich zuerſt die Schüſſel mit einer Mandel-Sulze ganz voll gegoſſen, und wenn

ſie

ſie beſtanden, mit einem zarten Stefft oder Meſſerlein die Figur abgetheilet, und ein Stücklein, wie man es verlanget, nett heraus geſchnitten; ſolches laſſet denn zerſchleichen, gebet ihr, auf die vorher beſchriebene Art, eine beliebige Farbe, und gieſet ſelbige wieder da hinein, wo es heraus geſchnitten worden. Wenn nun dieſes geſtanden iſt, ſo ſchneidet man wieder ein anders Stück heraus, und läſſet es ebenfalls zerſchleichen, und giebt ihm wieder, nach Belieben, eine andere Farbe. Es muß aber fleißig beobachtet werden, daß man ſie ſchön gleich gieſſe, damit keine Farb über die andere hervor gehe. Wobey man dieſen Vortheil beobachten, und ein reines Glas oder Blech, ſo ſich oben ein wenig zuſammen ſchlieſſet, auf beeden Seiten dazwiſchen halten, und wenn die Sulze beſtanden, ganz gemach heraus ziehen kan. Wenn nun die Sulze alſo gegoſſen worden, und völlig beſtanden iſt, kan man ſie zu oberſt wieder ein wenig mit einer hellen Sulze übergieſen, ſo wird man von der andern Sulze keinen Abſatz ſehen. Denn mag man ſie bezieren, wie es gefällig iſt.

Beliebet man aber dieſe Sulze **mit Blumwerck** zu haben, muß man ſelbige ebenfalls zu erſt hell, oder mit einer Mandel-Sulze begieſen, und wenn ſolche beſtanden, mit einem ſubtilen Meſſerlein oder zarten Griffel, ſo viel Blumen darauf zeichnen und reiſſen, als man will: Denn eine

nach der andern gemach und fürſichtig heraus ſchneiden, zerſchleichen laſſen, ſelbiger die Farb, ſo der Blume von Natur zugeeignet worden, ſo viel möglich, nach vorhin beſchriebenen Bericht, geben, und alſo wieder in das ausgeſchnittene Theil gieſen. Wenn ſie nun allerdings, beſagter maſſen, gegoſſen und beſtanden iſt, ſo kan man ſie, gleich den vorigen, mit einer hellen Sulze übergieſen, neben an den Schüſſel-Rand mit Pomeranzen- oder Lorbeerblättern beſtecken, und die Spitzlein von denſelben verguldten. Die Sulze aber ſelbſt kan man hin und her mit verguldeten Piſtazzien-Nüßlein auszieren.

Capaunen- oder Hüner-Sulze.

Nimm einen Capaun, oder aber eine alte Henne, ſo nicht gar fett ſind, ſtech und kröpffe ſie, leg ſolche in kein Waſſer, ſondern rupffe ſie, wie eine Gans, thu das Eingeweid heraus, wiſch ſie mit einem Tüchlein aus, hacke ſelbige mit einem Stücklein Kalb-Fleiſch, auch den Leberlein, den Magen und Herz, auf einen Hackſtock, ganz klein, thu alles zuſammen, mit ein wenig Muſcatenblüh, in eine zinnerne Flaſche, ſo etwann anderthalb Maas halten mag; ſchraube ſie veſt zu, mach Waſſer in einem Hafen ſiedend, und ſetze ſolche darein. Laß es alſo ohngefehr zwey Stunden ſieden, drucke das Gehäck in der Flaſche mit einem Löffel, ſo gehet eine gute Sulze heraus; ſchraube

ſchraube die Flaſche wieder zu, und laß es noch zwey bis drey Stunden ſieden. Hebe ſelbiges hernach mit einem Löffel heraus in ein Tüchlein, und druck es auf das beſte zwiſchen zwey Tellern aus. Gieß es in einen ſchönen Tiegel, und deck es fleißig zu. Man kan auch nur ein halbes Huhn und einen Kälber-Fuß nehmen, und ſie auf vor beſchriebene Art bereiten.

Dergleichen Sulzen kan man zur Sommers-Zeit im Keller acht Tage lang gut behalten, und abſonderlich den Krancken jezuweilen einen Löffel, voll alſo bloß, oder auch in einer Suppe, zur Nahrung und Anfeuchtung, davon geben. Man kan auch das Kalbs-Fleiſch davon laſſen, und nur die bloſſe Henne alſo zurichten.

Noch anderſt.

Für einen Krancken.

Nimm einen halben Capaun, oder ein halbes Huhn und eine kleine Hand voll kleiner Gerſten, ſo zuvor ſauber abgerieben worden. Zerſtoß das Huhn, und auch zugleich eine Hand voll Pinien-Nüßlein, und ſiede ſolches, auf ſchon beſagte Art, ſamt einer Muſcatenblume, in einer Flaſchen. Denn zwinge es auf die ſchon beſchriebene Art durch.

Auf eine noch andere Weiſe.

Siede eine ganze Henne oder jungen Capaun, ſamt einer Hexe von einer Kalbs-Keule, und einem Kalbs-

Kalbs-Fuß, in lauter Wein, verfaume ſolche, und laß ſie fein gemach ſieden. Wenn ſie nun weich ſind, ſo ſeyhe die Brüh in einen reinen Hafen, netze ein wenig Flachs in kaltem Waſſer, laß die Brüh dadurch in einen glaſurten Hafen lauffen, zuckere und würze es nach Gefallen, oder hänge das Gewürz in einem Tüchlein darein, und laß es mit der Sulze ſo lange ſieden, bis ſelbige auf einem zinnern Teller geſtehet; ſtreue alsdenn unten in die Schüſſel, darein du die Sulze gieſen willt, gewaſchene Weinbeere, ausgekörnte Zibeben und Zimmet, gieß die Sulze darüber. Iſt ſie von dem Gewürz nicht ſchön lauter, ſo ſeyhe ſie noch einmal, wenn ſie, wie gemeldet, ein wenig beſtanden iſt, ab; beleg die Sulze mit abgezogenen Mandeln und laß ſolche in der Kälte ſtehen.

Capaunen-Sulze, für Krancke.

Zerhacke einen geputzten Capaun, thu ihn in eine zinnerne Flaſche, wirff ſo viel Salz, als man zwiſchen drey Fingern halten kan, auch neun Saffran-Blumen, ingleichen drey groſſe Muſcat-Blumen, und drey ganze Negelein hinein. Hernach gieß einen Löffel voll Fleiſchbrüh darüber, ſchraub die Flaſchen zu, und ſetze ſie in einen Hafen siedendes Waſſer; das Waſſer aber darff nicht bis an die Schrauben gehen, damit nichts hinein lauffen kan. Wenn es nun ſechs Stunden lang geſotten hat, ſo drucke es durch ein Tuch, in ein ſauberes

Geſchirr

Geſchirr. NB. Dieſe Sulze gieb den Krancken Löffel-weis unter ihr Eſſen.

Citronen-Sulze.

Siede ein Loth gefeiltes Hirſchhorn, ein Loth geſchnittene Hauſenblaſen, und drey Kalbs-Füſſe, in einem zwey-mäßigen Hafen, mit halb Wein uud halb Waſſer ab, bis ſie weich werden; ſeyhe ſelbige hernach in einen kleinen Hafen, durch ein reines Tüchlein, laß ſie erkalten, daß man das Fette davon herab nehmen könne. Thu von zwey Citronen das Marck, Cardamomen, Muſcatblüh, Zimmet, Citronen- und Pomeranzen-Schelffen darein, zuckers, und laß alles noch einmal ſo lang, als harte Eyer, ſieden; ſeyhe ſelbiges alsdenn durch ein reines Tüchlein, in einen reinen Hafen, und laß es ein wenig erkühlen.; ſchneide indeſſen eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzen-Schelffen klein und länglicht, leg ſolche in die Schalen, und gieß die Sulze, wenn ſie ein wenig erkaltet, darüber. Wenn nun ſolche beſtanden, und zweymal übergoſſen worden, kan man ſie mit dergleichen eigemachten Schelffen bezieren, und mit Piſtazien-Nüßlein beſtecken.

Citronen-Sulze, gefüllt.

Schneide an den Citronen, auf dem breiten Ort, ein Plätzlein herab, hohle mit einem kleinen Meſſerlein das Saure heraus, wirff ſie in friſches Waſſer, und laß ſie über Nacht darinnen liegen. Des andern Tages wirff ſelbige in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer, und ſiede ſolche ſo

lang,

lang, bis ſie ſchön weich ſind; ſchabe nachmals mit einem kleinen Löffel das Weiſſe heraus, bis ſie durchſichtig werden. Denn gieß in ein Häfelein drey Viertel-Maas guten ſtarcken Wein, weiche auch Zimmet und Negelein, aber des Zimmet dreymal mehr als der Negelein, zuſamt ein wenig Muſcatblüh, in ein Bündelein gebunden, in einer Achtel-Maas Wein, oder Citronen-Eßig ein. Wenn man nun vier oder fünff Citronen füllet, muß man ohngefehr drey Loth Hauſenblaſen, in Röhren-Waſſer über Nacht einweichen, hernach die Hauſenblaſen, den Eßig und Wein zuſammen, eine gute halbe Stunde ſieden laſſen. Leg aber ohngefehr ein halbes Pfund zu Stücklein geſchlagenen Zucker nach und nach hinein, koſte es, daß es nicht zu ſüß werde. Wenn denn ſelbige noch eine halbe Stunde geſotten hat, ſo gieß etliche Tropffen in ein kleines zinnernes Schüſſelein, und ſieh zu, ob es nicht geſtehet. Wenn ſie nun geſtehet, ſo kan man ſie entweder mit Flecklein, oder aber mit Saurach- oder Wein-Negelein-Safft, roth färben, oder auch eine andere Farbe geben. Die Füll aber zu dieſen Citronen mach alſo: ſchütte ein wenig von der Sulze in ein Schüſſelein, daß ſie etwas abkühlt; miſche abgezogene klein- und würfflicht-geſchnittene Mandeln darunter, fülle ſie in die Citronen, und ſetze ſelbige an ein kühles Ort. Wenn ſie beſtanden ſind, ſo ſtelle ſelbige in eine Schüſſel, auf das breite Ort; be-

ziere ſie mit Lorbeerblättern, an welchen die Spitzlein verguldet ſind, leg eingezuckerte halbe Citronen-Plätze darzwiſchen, und gieſe die übrige Sulzen kühl in die Schüſſel.

Man kan dergleichen Citronen von unterſchiedlichen Farben füllen, und aus obiger Sulze drey- oder viererley Farben dazu anmachen: Oder auch ineinander, und zwar zuerſt in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandel-Sulzen gieſen, denn beſtehen laſſen, und wieder ein wenig andere darauf, und ſo fortan, bis die Citrone voll iſt. Die Pomeranzen kan man gleichfalls alſo zurichten und mit Sulzen füllen, wie die Citronen, denn es ſiehet ſehr ſchön und zierlich, wenn dergleichen Citronen und Pomeranzen Wechſels-weis in einer Schüſſel mit Sulzen liegen.

Erhobene Sulze.

Mach eine weiſſe Mandel-Sulze, zwinge nemlich der Mandeln, mit der hellen Sulze, ſo viel durch, daß man eine ganze Schüſſel damit begieſen kan; beliebt es, ſo beleg den Boden der Schüſſel zuvor mit ein wenig guter Mandel-Füll, gieß die Schüſſel mit der Mandel-Sulze voll an, und laß ſie beſtehen. Nimm denn kleine blechene Mödelein, welche wie Blümlein oder Laubwerck formiret ſind, und ſetze oder drucke ſie nur ein klein wenig auf die geſtandene Sulze. Alsdenn mache von der hellen eine ſchöne rothe, grüne oder blaue

Sulze, und gieß ſie in die Mödelein, doch nicht gar zu voll. Wenn ſie nun geſtanden iſt, ſo zieh die Mödelein ſubtil und gemach heraus, da wird dieſe Sulze ſchön erhoben ſeyn. Denn kan man ſelbige auch, wie die bunte Sulze, mit Piſtazien-Nüßlein beſtecken, und den Schüſſel-Rand mit Lorbeerblättern, oder friſchen Blumen, auszieren.

Eyer-Sulze.

Nimm zehen oder zwölff Eyer, thu das Weiſſe beſonders, klopff es wohl untereinander, und menge guten Zucker daran; ſetz einen guten Kern zum Feuer, und wenn er anfängt zu ſieden, ſo heb ihn davon, und laß ihn kalt werden. Zuvor aber nimm das Gelbe von den Eyern, menge Zucker darunter, laß gemeine Milch wohl heiß werden, thu die Dottern darein, gieß bald ein wenig kaltes Waſſer dazu, ſo lauffen ſie zuſammen. Hernach ſchütte ſie in ein Tüchlein, bind es zuſammen, beſchwehre es, daß das Waſſer davon ablaufft und härtlicht wird. Alsdenn ſchneide länglichte oder breite Stücklein daraus, und richte ſie in eine Schüſſel an. Wenn man will, ſo kan man kleine Roſin darauf ſtreuen, und das Eyerklar mit dem Kern darüber gieſen. Man mag auch wohl gefüllte Eyer, oder ſchlecht abgeſottene harte Eyer halb voneinander ſchneiden, und neben das Gelbe von Eyern anrichten; ſetz es ſodenn in Keller, und laß es ſtehen.

Fiſch-Sulze.

Mach einen Hecht, Forellen oder Karpfen, welches beliebet, am Bauch auf, waſche ſie auf das reinlichſte aus, daß kein Blut darinnen bleibe; zerſchneide ſie nicht; ſiede ſie in Wein-Eßig ab, doch daß ſie nicht weich werden. Mache denn eine gute Brüh mit Spaniſchen Wein in einem beſondern Hafen an, zuckers mit ſchönen weiſſen Zucker, häng in einem Bindelein gutes Gewürz und ein Stück Hauſenblaſen darein, und laß es alles untereinander ſo lang, bis ſich die Brüh ſulzet, ſieden. Wenn nun der Fiſch abgeſotten iſt, ſo ſeyhe ſolchen ab, gieß gemeinen Wein daran, thu allerley Gewürz darzu, und laß es ferner untereinander ſieden; ſeyhe den Fiſch noch einmal ab, ſtreue auf den Boden der Schüſſel ein wenig gutes Gewürz oder Triſanet, und leg den Fiſch, wenn die ſulzigte Brüh ein wenig geſtanden und gefallen iſt, in die Mitte der Schüſſel. Denn ſeyhe das Lautere von der ſulzigten Brüh durch ein reines Tüchlein, gieß ein wenig in die Schüſſel und laß es beſtehen, damit das Gewürz nicht in die Höhe ſchwimmen könne. Gieß hernach die Schüſſel mit der Sulze ferner gar voll, und belege ſie oben, wenn ſie gleichfalls ſchon ein wenig beſtanden, mit Mandeln. Will man einen Theil beſagter Mandeln vergulden, ſo kan man jedesmal einen weiſſen und einen verguldeten,

Wechſels-weiß, legen, auch dem Fiſch das Maul, den Schwanz, die Floſſen und das Ruckgrad ſchön verguldẽn.

Es ſehen aber dieſe Fiſch-Sulzen noch ſchöner, wenn man Grundeln ſchön blau abſiedet, die Sulzen damit zierlich beſetzet, als wenn ſie ſchwämen. Man muß ſie aber gleich in die Sulze ſetzen, wenn ſie noch nicht ganz beſtanden iſt, zuvor aber den Fiſchlein die Mäuler und Schwänze verguldẽn.

Auf eine andere Art.

Schuppe den Fiſch, mache Stücke daraus, ſaltze ihn, und laß ſelbigen zwey Stunden lang im Saltz liegen. Hernach nimm Eßig, Lorbeerblätter, zwey oder drey Hirſch-Zungen, Malvaſier, Hauſenblaſen und Zucker. Laß es allgemach ſieden; ſtreiffe denn das Saltz von dem Fiſch wohl hinweg, leg ihn in eine ſaubere Pfanne, gieß dieſe Brüh darauf, laß ihn gemach ſieden, gilbe es, würze es mit geſtoſſenem Pfeffer, gantzer Muſcatenblüh, und laß es bey dem Fiſch ſieden. Leg alsdenn den Fiſch in eine Schüſſel, und decke es zu. Die Sultzen laſſe ſtehen, daß es ſich ſetze und kühle. Leg die Lorbeerblätter und abgezogene Mandeln in die Schůſſel auf den Boden, und den Fiſch darauf, gieß die Sultze darüber, und laß ſie geſtehen, ſo iſt ſie recht gut.

Noch

Noch auf eine andere Art.

Nimm Karpfen gantz aus, waſche ſie wohl, thu die Zungen und Hirn davon, weil dieſes und alles Fette der Sultzen ſchädlich iſt, lege ſie in einen neuen Topff; laß ſie ſieden, und hernach die Brüh durch ein Sieb lauffen. Hernach thu alles mit geraſpelten Hirſchhorn und Hauſenblaſen in einen Hafen, und laß es wieder lange Zeit ſieden. Nach dieſem laß die Brüh von neuem wieder durchlauffen, und thu das Fette aufs genaueſte davon. Gieß ſolche wieder in den Topff, auch Zucker und Gewürtz darein, wie ſchon bey den vorigen iſt beſchrieben worden, gehe alſo auch mit um im Würtzen, im Klären, im Durchſeyhen, auch im Parfumiren und allerhand Art zu färben.

Fiſch-Sulze, braun.

Stich einen Hecht oder Karpffen ab, und fange den Schweiß in Wein, denn ſchuppe ſie, und thu die Schuppen zu dem aufgefangenen Blut in eine Pfanne, gieß mehr Wein darzu, und laß es untereinander ſieden, ſchäume es zum öfftern ab, ſtoß es mit etlichen Lorbeerblättern in einem Mörſel, und treib es durch. Wenn nun die Fiſche geſalzen und halb geſotten ſind, ſo gieß die Brüh zum Theil davon, thu an die durchgetriebene Brüh ein Glas Eßig, würze es mit Ingber, Pfeffer, viel Negelein, auch Zucker, und wenn man will, geſchnittenen Mandeln und Weinbeeren. Laß es

ſieden, richte die Fiſche an, und die Brüh darüber, ſetze ſie in einen Keller, und laß es ſtehen.

Forellen-Sulze.

Dieſe kan, wie die Citronen-Sulze, gemachet werden. Es werden nemlich die Forellen am Bauche aufgemachet, ein dünnes Spießlein oben am Hals alſo hinein geſteckt, daß es unten bey dem Schweiff wieder heraus gehet, und alsdenn damit ein wenig gebogen, daß es krumm bleibt, und nicht weichen kan. Hierauf wird in einem kleinen Häfelein Eßig warm, aber doch nicht ſiedend gemacht, ein Händlein voll Salz darein geworffen, und über die Fiſche gegoſſen, damit ſie ſchön blau bleiben. Halte ſodenn Waſſer, Eßig, und ein Gläslein voll Wein in einer Pfanne über das Feuer, leg die Forellen im Sud darein, laß ſie ſinden, doch ſo, daß ſie nicht zerfallen. Nimm aber dieſes zur Prob, daß wenn die Augen heraus gehen, oder ſich löſen wollen, ſie fertig ſind; ſeyhe ſelbige denn auf das ſäuberſte ab, und leg ſolche in die Schüſſel: Zuvor aber vergulde Kopff, Schwanz und Floſſen; Zungen, Augen und Zähne aber verſilbere. Alsdenn gieß die Sulze mit Fleiß in die Schüſſel, wie bereits aus dem vorhergehendeu bekannt iſt.

Hecht-Sulze.

Mach einen groſſen Hecht am Bauche auf, ſpalte ihn aber nicht, ſondern ſchneide groſſe run-

de Stücke daraus; ſirde ihn blau, aber nicht ſo, daß ſie völlig ausgeſotten wären, ſondern lege den Fiſch alſo wohl verwahret beyſeits, und mache folgende Sulze zuſammen: Nimm den beſten Wein, und zu einer halben Maas deſſelben, drey Loth klein-geſchnittene und im Wein geweichte Hauſenblaſen, laß ſie darinnen ſieden. Nimm denn denſelben Wein, und gieß eben ſo viel friſchen dazu. Man rechnet aber allezeit auf ein Pfund Hecht ein Achtelein Wein, ein Viertel-Maas ſchöne lautere Erbſenbrüh, und eben ſo viel Eßig: Auch werden zwey geſchählte Aepfel-Spälte darein geworfen, aber bey Zeiten wieder heraus genommen, damit ſie nicht zerfallen. Man mag auch von etlichen friſchen Citronen das Saure darein drucken, und alles in einem ſchön-glaſurten Hafen, oder verzinnten Keſſel ſieden laſſen, hernach Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüh, ein wenig Negelein und ziemlich viel zerbrochene Zimmet, ſamt ein wenig ganzen Saffran-Blumen, in einem Säcklein ſo lang ſieden laſſen, bis es von dem Gewürz den Geſchmack, und von dem Saffran die Farb an ſich gezogen, denn dieſe Sulze muß wohl gelb ſeyn. Auch ſoll man des ungeſtoſſenen Zuckers ſo viel darein legen, bis ſie wohl ſüſſe iſt. Nimm denn das Säcklein heraus, lege, wenn ſie faſt dicklicht werden will, den Fiſch dagegen hinein, und laß ihn ſolgends ausſieden. Leg ſelbigen alsdenn auf ein Bret, daß er kalt werde, und ſiede ferner die

Sulze ſo lang, bis ſie geſtehet. Wenn du nun ſelbige lang aufzubehalten gedenckeſt, ſo kanſt du wohl-abgetrocknete Mandeln und Lorbeerblätter in ein erdenes Geſchirr, und ſodenn den bereits erkalteten Fiſch darein legen, alsdenn die Sulze oder Brüh durch ein wollenes Säcklein ſeyhen, und gleich heiß ein wenig über den Fiſch gieſſen, und wenn ſie eine Weile geſtanden, wieder Mandeln und Lorberblätter darzwiſchen legen, folgends die Sulze darüber ſchütten, und an einem kühlen Ort ſtehen laſſen. Wenn man denn davon gebrauchen will, ſo nimmt man ein Stuck von dem Hecht, zuſamt der Sultze und den Lorbeerblättern, heraus, und leget ſie zuſammen. Will man ſelbige aber alsbald verzehren, ſo iſt es beſſer, wenn man die Fiſche in eine Schüſſel ſetzet, und die Sultze auf die vorhergehende beſchriebene Art darüber gieſſet.

Hirſchhorn-Sulze.

Gieß an ſechs Loth gefeiltes Hirſchhorn in einem reinen Häfelein eine halbe Maas Waſſer und etwas weniges Wein, laß es mit ein wenig Hauſen-Blaſen, ohngefehr eines Daumens breit einſieden, ſeyhe ſelbiges, wenn es geſotten iſt, durch ein härenes Tuch in ein meſſinges Pfännlein, ſchlag ein gantzes Ey daran, und laß es ferner ſo lang ſieden, bis das Ey zuſammen laufft. Drucke alsdenn den Safft von einer Citrone daran, leg drey

Blumen

Blumen Muſcatblüh, ein Stücklein Zimmet und ſchönen Zucker, nach Belieben, darein. Hernach laß es noch einen Wall thun, und wieder durch ein Tuch lauffen. Gieß ſelbiges in eine Schaale, ſtreue aber zuvor auf den Boden klein-geſchnittene Citronen-Schelffen, und ziere es mit eingemachten Wein-Negelein oder Saurach aus; beſtecke es auch mit Piſtatzien-Nüßlein und Citronat.

Auf andere Art.

Nimm von gefeiltem Hirſchhorn ſechs Loth, Waſſer und Wein, jedes ein halb Maas. Laß es etliche Stunden lang wohl zugedeckt ſieden, thu vier Loth Zucker, zwey Loth Citronen-Safft, und zwey Loth Zimmet darein, gieß ein wenig Roſen-Waſſer dazu, ſeyhe ſelbiges, wenn es geſotten hat, durch ein härenes Tuch. Gieß denn vier Loth blauen Veil- oder Violen-Safft in einer gläſernen Schaalen daran, und verwahre es an einem kühlen Ort.

Noch anderſt.

Laß ſechs oder ſieben Loth gefeiltes Hirſchhorn in einer Maas Waſſer ſo lang ſieden, bis es halb eingeſotten iſt, alsdenn ſeyhe ſolches ab, und wirff Citronen-Schelfen darein, gieß anderthalbe Quintlein des beſten Zimmet- und ein Loth Pomeranzen-Blüh-Waſſer daran, laß ſolches bey gelinder Wärme, ungefehr einer halben

Stunde lang ſtehen. Seyhe es denn durch und gieß nach Belieben, Holbeer- oder Granaten Safft daran.

Auf eine andere Weiſe.

Laß zwey Maas Waſſer warm werden, leg zwey Loth Hirſchhorn hinein, und laß es über Nacht auf einem warmen Ort darinnen weichen. Hernach koch es ſo lang, biß man es an einem Löffel an den Händen ganz klebricht befindet, ſeyhe es ſodenn durch, ſchütte ein halb Pfund Zucker, ein wenig Roſen-Waſſer und einen Löffelvoll Zimmet-Waſſer, auch den Safft von drey Citronen, ingleichen zwey Gran Ambra daran. Setz es alſo über das Feuer, biß es ſich ſulzet und thu es hernach in ſubtile Gläſer.

Wieder anderſt.

Nimm drey Hände voll geraſpeltes Hirſchhorn, gieß eine halb Maas Borragen-Waſſer, ein wenig gebrenntes Hirſchhorn, Saffran und Muſcatenblüh, nach Gutdünken, daran, miſch alles untereinander, ſchütte es in eine Flaſche und ſoviel friſches Brunnenwaſſer dazu, daß es drey Finger breit über die Sachen geht, vermache die Flaſche wohl, daß nichts hinein kan, ſetz es in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, und laß es alſo fünf Stunden lang ſieden. Nach dieſem nimm es heraus, drucke Citronenſafft und ein wenig Zucker daran, und zwing es durch ein

Tuch. Wenn es noch nicht rein genug iſt, ſo ſeyhe es nochmahls durch, und ſetz es in Keller.

Johannes-Beer-Sulze.

Lege ſelbige auf ein reines Tuch, daß ſie ertrocknen, denn wenn ſie noch naß ſind, ſo ſulzen ſie ſich nicht. Zupfe ſie nachmahls ab, und rühre ſie in einem Tiegel zu einem Safft, zwing denſelben durch ein reines Tüchlein und laß ſo viel des klareſten Zuckers, als man des Safftes hat, ſo lang miteinander ſieden, bis es auf einen Teller beſtehet. Alsdenn fülle es heraus in kleine Gläſer. Dieſe Sulze iſt den Kranken in groſſem Durſt ſehr dienlich und eine trefliche Labung vor dieſelben.

Kalbs- und Hüner-Fleiſch-Sulze.

Waſche das Kalbs-Fleiſch und ein geputztes Hun im warmen Waſſer ſauber ab, ſetz es zum Feuer, und laß es ſo lang kochen, biß das Fleiſch darinnen ganz verkocht iſt, und es ſich ſulzet. Gieß ſie hernach durch eine Serviete und preſſe ſie aus, daß die Krafft aus dem Fleiſch gehet, laß ſie etliche Stunden ſtehen, daß ſie kalt wird, nimm dann das Fett ſauber ab, thu ein wenig Citronenſchalen, Zimmet, zehen ganze Negelein Zucker und eine halb Maas Wein daran, ſetz es auf das Feuer, und laß es damit kochen. Schlage unterdeſſen das Weiſe von Eyern, thue es darein

ein, laß ſie ein paar mahl aufkochen, gieß ſie durch eine Serviete, und gieb ihr beliebige Farben.

Kranken-Sulze.

Nimm ein altes Hun, vier Pfund Rind-Fleiſch aus den Lenden, und zwey Pfund Kalbs-Fleiſch, hacke alles klein, thu es in eine zinnerne Flaſchen, ſammt etwas ganzer Muſcatenblüh, Salz und Waſſer, bis die Flaſchen recht voll wird, ſchraube ſie wohl zu, und verklebe ſie mit einem angemachten Teig recht veſte, ſetz die Flaſchen in ein Geſchirr voll Waſſer, und laß ſolches drey bis vier Stunden lang darinnen kochen. Thu es alsdenn aus dem Waſſer, ſeyhe die Brüh durch ein hårenes Sieb, drucke das Fleiſch alles wohl aus, daß alle Kraft heraus kommt. Verwahre dieſe Brüh in einem erdenen Geſchirr und mache davon warm zu Trinken vor kranke Perſonen.

Krebs-Sulze.

Laß eine Semmel vor zwey Pfenninge in einer halben Maas Kern weichen; Siede indeſſen zwey Pfund Krebſe in Waſſer ab, ſalze ſolche nur ein klein wenig, ſchåhle ſie aus und thu die Schwånze und Scheeren beſonders, ſtoſſe das beſte von der Naſen, zuſamt den übrigen Schaalen, wie auch etliche Schwånze und Scheeren klein, hernach zwinge die Krebsſchaalen und

Sem-

Semmeln, jedes beſonders, mit noch einer halben Maas Kern durch. Gieß es zuſammen in ein Häfelein, klopfe das Weiſe von vier Eyern in der durchgezwungenen Milch ſtark ab, gieß ſelbige, zuſammt der Milch, in eine Schüſſel, leg die ausgeſchählten Krebſe ſchön zierlich darein, ſtreue gutes Gewürz darauf, ſetze ſie wohl zugedeckt auf Kohlen, und laß ſelbige aufſieden, ſo wird ſie geſtehen. Trag ſie denn, nach Belieben kalt oder warm zu Tiſch.

Auf andere Art.

Siede ein Pfund oder mehr Krebſe in Waſſer, oder brühe ſie nur allein mit ſiedendem Waſſer an, damit ſie gleich ſterben, roth werden, und leichter auszuſchählen ſind. Hernach ſchähle ſie aus, ſtoſſe das beſte von den Schaalen auf das kleineſte, gieß in einem Häfelein Hünerbrüh, darauf kein Fett iſt, daran, thu ein Stücklein eingeweichte Hauſenblaſen dazu, hänge ein Bindelein gutes Gewürz, als Cardamomen, Zimmet und Muſcatenblüh, darein, laß es eine Weile damit ſieden, ſeyh es durch ein reines Tuch, zerklopffe etliche Eyerdottern, rühr ſie mit dieſer Krebsbrüh an, laß ſolche ein wenig fallen. Gieß das Lautere in eine Schüſſel, leg die ausgeſchählten Krebſe darein, laß ſie auf einer Kohl-

Pfan-

Pfanne noch einen Sud thun, rühre ſelbige aber im Anfang ein wenig, ſo wird ſie ſich ſulzen.

Noch anderſt.

Nimm ſchöne Krebſe, ſiede ſie ab, oder brühe ſie nur an, welches noch beſſer, ſchähle ſie aus, ſchneide die Füſſe und das Beſte von den Schaalen davon, ſtoß ſelbiges in einem Mörſel, treib das zerſtoſſene, mit Wein durch ein Sieb, oder aber laß es nur einen Wall zuvor in Wein thun und zwing es alsdenn durch. Leg ein Stücklein Hauſen-Blaſen dazu, würze die Brüh mit ein wenig Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Muſcatenblüh, Zimmet und Saffran. Zuckere ſolches nach Belieben, gieß etwas weniges Eßig daran und laß es miteinander ſieden. Indeſſen leg die ausgeſchählten Krebſe in eine Schüſſel und wenn ſich die Brüh ein wenig geſetzet und geläutert hat, gieß ſolche darüber und laß ſie völlig beſtehen.

Lebkuchen Sulze.

Brocke ſogenannten Rimpfel-Käs in einen verglaſurten Hafen, gieß guten Wein daran, und laß ihn verdeckt, an einem warmen Ort, vier und zwanzig Stunden ſtehen, rühr es aber öffters um, daß der Lebkuchen weich werde. Treibe ſelbigen hernach durch einen Seyher, ſetze das durchgetriebene zum Feuer, damit es bey einer Glut langſam ſiede. Rühre es aber

mit einem Koch-Löffel fein langſam in dem Sud, doch ſo, daß du das Braune an dem Boden nicht damit anrühreſt. Wenn es faſt halb eingeſotten hat, ſo zwiere Pfeffer, Ingber, und etwas Saffran, mit Wein in einem Schüſſelein an, und laß es eine Weile ſtehen, ſchütte hernach alles in die Sulze. Wollte ſie zu geſchwinde dick werden, ſo gieß nur etwas mehr Wein daran, und zuckere ſie. Streue geſtoſſene Muſcatenblüh daran, und laß ſelbige noch ferner ſieden, biß ſie nimmer wäſſericht iſt. Hernach hebe ſolche hinweg, thu geſtoſſene Zimmet und Cardamomen darein, rühre ſie mit Malvaſier ab, biß ſelbige ein wenig kalt wird, gieß noch ein wenig Malvaſier dazu, denn ſonſt bekommt ſie eine Haut. Verbinde den Hafen und ſetz ihn an ein kaltes Ort, ſo kanſt du dieſe Sulzen ſechs Wochen gut behalten. Wenn man nun davon eſſen will, ſo nimm etwas davon heraus in eine Schüſſel, rühre ſie glatt mit Malvaſier ab. Wäre ſelbige zu dick, ſo gieß, wenn ſie ſieden will, noch mehr Wein daran.

Oder:

Brocke Rimpfel-Käs über Nacht in guten Rheiniſchen Wein, treib ſolche durch einen Durchſchlag, daß ſie dicke werde, wie ein Weitzen-Brey. Setze ſelbige hernach auf Kohlen, laß ſie eine halbe Stunde ſieden, rühre ſolche ſtetigs um,

um, daß ſie nicht anbrenne, zuckere und würze ſie mit ein wenig geſtoſſenen Negelein, etwas mehr Zimmet, Muſcatenblüh, Cardamomen, Ingber, und ziemlich viel Saffran, damit ſie die Farb bekomme. Laß alles zuſammen noch eine halbe Stunde ſieden. Wenn es nun zu dick werden will, ſo gieß Wein daran, daß ſelbige ſo dick bleibet, wie ein Weitzen-Brey, ſetze ſie an einen kühlen Ort, bis man ſie genieſſen will, alsdenn gieß Malvaſier, damit ſelbige nicht zu dicke ſey, daran, und ſtreu, nach Belieben, Zucker und Zimmet darauf.

Lungenſuchts-Sulze.

Nimm zwanzig Schnecken, ein Händlein voll Roſmarin, auch eben ſo viel Stein-Rauten und Körblein-Kraut und ſchneide alles klein. Thu es hernach in Geiß-Milch, decke ſie zu, laß ſelbige ſo lange ſieden, biß ſie halb eingeſotten iſt. Alsdenn ſeyhe es ab und trinke Morgens und Abends ein Schälgen voll.

Mandel-Käs zu machen.

Stoſſet drey viertel Pfund abgezogene Mandeln ganz klein wie Mehl, zwinget ſie durch ein ſauber Tuch, mit anderthalb Maaß ſüſſen Raum, gieſet dieſe durchgezwungene Milch in ein ſauber meßinges Pfännlein, zuvor aber weichet ungefehr ein Loth Hauſen-Blaſen in Roſen-

oder

oder Zimmet-Waſſer, laſſet es wohl aufſieden, biß ſie ganz zergangen iſt, dann zwinget ſelbige durch ein Tuch, und gieſſet ſie auch in die Pfannen zu der Mandel-Milch, rühret Zucker nach Belieben darein, dann laſſet dieſe Milch mit ſtetem Rühren ſieden, ſo lange als harte Eyer, gieſſet ſie in die Mödel, wie den Eyer-Käß, ſo geſtehet er, und ſo er geſtanden, kehret die Mödel gemach um auf eine Schale, behaltet aber von der Mandel-Milch etwas übrig, ehe die Hauſen-Blaſen darzu kommt, zuckert und gieſſet ein wenig davon in die Schalen an den Käß, ſo iſt er bereitet.

Mandel-Sulze.

Stoß abgeſtoſſene Mandeln ab, treibe ſie mit warmer Milch durch, thu ſie in eine Pfanne und ein wenig Hauſen-Blaſen dazu, laß beedes zuſammen ſieden, bis es wohl dick wird und gieß es in eine Schüſſel.

Auf andere Art.

Stoß die Mandeln, ſied hernach ein wenig Hauſen-Blaſen in Roſen-Kirſchen, oder gemeinem Waſſer, worinnen du zuvor ſchönen weiſen Zucker zerlaſſen haſt, ſo lang, biß ſich das Waſſer ein wenig anhänget, welches man auf einem zinnern Teller dann und wann probiren kan, gieß es über die Mandeln, ſtoß ſie auch

ein

ein wenig damit, zwinge ſelbige alsdenn durch in eine Schaale und laß ſie alſo ſulzen.

Noch anderſt.

Nimm Mandeln und etliche bittere darunter, ſchähle und ſtoſſe ſie klein, thu ſie in einen Keßel, gieß ſüße Milch dazu, thu Zucker, Citronen-Schaalen und Zimmet daran, ſetz es auf das Feuer und rühr es ab, biß es kocht. Setze ſelbige denn hin und laß es mehrentheils kalt werden. Hernach gieß dieſe Sulze in eine Schüſſel, laß ſie kalt werden und beziere ſie mit Piſtazien-Nüßlein, ſo iſt ſie fertig.

Milch-Sulze.

Siede drey Kälber-Füße in Waſſer. Wenn ſie geſotten, ſo ſtoß ein Viertel Pfund Mandeln mit Roſen-Waſſer ab. Nimm die Brüh von Kälber-Füſſen, zwing die Mandeln mit durch, zuckers ein wenig, gieß es in eine Schüſſel und ſetz ſelbige in Keller, ſo beſteht es wie eine Sulze. Hernach waſche Weinbeer, und beleg die Sulze oben damit, wie einen Stern, dazwiſchen aber Citronen- und Pomeranzen Schaalen fein Zug-weis.

Noch anderſt.

Nimm zu einer halben Maas Kern acht Eyerdottern, Roſen-Waſſer und Zucker, nach Gutdünken. Mach einen Eyer-Käß daraus, fülle

fülle ſolchen in doppelte Mödel, die über ſich ſtehen, und laß ihn wohl ertrocknen. Indeſſen miſch eine halb Maas Kern, Zucker und Roſen-Waſſer untereinander, laß es ſieden und ſchütte das Weiſſe von fünf Eyer geſchwind darein. Setz den Eyer-Käß in eine Schüſſel und gieß erſt beſagte mit dem weiſſen von Eyern vermiſchte Milch darein, ſo beſtehet ſie und ſulzet ſich. Beſtecke ſelbige denn mit Mandeln und vergulde ſie nach Gefallen.

Auf andere Art.

Laß eine Maas Kern mit einem Stück Hauſenblaſe ſieden, klopfe das Weiſe von acht oder neun Eyern, vermiſche ſie mit Zucker, Roſen- und Zimmet-Waſſer. Schütte es in den Kern, laß aber nicht zuſamm gehen. Gieb wohl acht, denn ſie brennen gleich an, daher darf das Feuer nicht unter der Pfannen, ſondern nur neben herum ſeyn. Gieß ſolches in eine Schüſſel, ſetz es an einen kühlen Ort, und beſtreue ſelbiges wenn es geſtanden, mit geſiebten Zucker. Leg einen ausgeſchnittenen Model darauf und überſtreu es mit Zimmet und Weinbeerlein. Man kan auch einen Löffel voll Mehl mit dem Kern ſieden laſſen.

Milchſchotten Hamburger.

Brühe Hirs mit ſiedendem Waſſer dreymahl ab, reib ihn wohl, daß der wüſte Geſchmack

davon kommt und ſied ihn ganz in Kern ab. Wenn er nun fertig iſt, ſo laß ihn kalt werden, Zerklopfe acht biß zehen Eyer wohl, nachdem viel Hirs iſt, gieß Roſen-Waſſer, Zucker, Zimmet, auch den erkühlten Hirs-Brey daran. Rühre alles wohl unter einander, füll es in Mödel, wie den Eyer-Käß und laß ihn ſtehen. Den andern Tag nimm ihn heraus, ſtreue Zucker und Zimmet darauf.

Ochſen-Fuß-Sulze.

Nimm zwey Füſſe und ein halbes Maul, ſchneide ſie in Stücken, putze ſie ſauber und hacke ſolche ganz klein, gieß eine Maas Wein Eßig, Negelein, Cardamomen und Zimmet daran, laß es untereinander etliche Stunden ſieden, gieß eine halbe Maas Wein, geſchnittene Mandeln und Citronenſchaalen daran, laß es noch eine Viertelſtund kochen. Denn gieß es in eine zinnerne Schüſſel und laß es kalt werden. Wenn du ſie brauchen willt, ſo beſchneide es wie Morſellen, oder wie du willt, nnd leg es fein zierlich in die Schüſſel.

Auf andere Art.

Siede Ochſen-Füſſe und Maul ſechs bis acht Stunden in Waſſer und Salz, bis ſie ganz weich werden. Thue hernach alle Beine heraus, thu Salz, Pfeffer, Ingber, und anders Gewürz dazu, ſiede es noch eine Weile, dann rühre es zu einen

einen Brey, und gieß es in eine Schüſſel. Du kanſt es auch durch ein Serviet zwingen, und hernach zu Salat, oder zu andern Gebrauch, aufheben.

Pferſich-Sulze.

Nimm ein Pfund ſchöner Pferſiſche, ſchähle ſie, ſchneide ſolche voneinander, thu ein Pfund Zucker dazu, gieß drey Viertel-Maas von der Aepfel-Gallert daran, laß es miteinander ſieden, daß ſelbige nicht zerfallen. Wenn ſie denn ein wenig weich werden wollen, leg ſolche heraus in eine Schüſſel, und decke ſie alſo gleich zu, ſo bleiben ſie ſchöner, als wenn die Lufft darauf gehet. In die Sulze aber thu ein wenig eingeweichte Hauſen-Blaſen, und laß es noch ein wenig ſieden. Man kan auch ein wenig Gewürz, wie bey andern Sulzen, mit ſieden laſſen, und über die Pferſiche gieſen.

Pomeranzen-Sulze.

Nimm ein Viertel-Pfund Zucker, gieß Wein und Waſſer darauf, ſo viel, als zu einer Schüſſel voll genug iſt. Leg ganzen Zimmet und Negelein darein, laß es ſo lang ſieden, bis es ihnen den Geſchmack ausziehet. Schähle etliche Pomeranzen, daß nichts Weiſſes daran bleibt. Die Pomeranzen-Kern aber müſſen ganz bleiben. Aus den Schelfen thue das Weiſſe ſauber heraus, ſchneide ſie länglicht, leg ſie, nebſt den Pomeran-

zen, ein wenig in friſch Waſſer, und alsdenn laß ſie in Waſſer überſieden, damit das Bittere davon komme. Darnach thue die Schaalen, nebſt den ganzen Pomeranzen, in die Sulze, laß ſie weich ſieden, und wieder auf einem Sieb abſeyhen. Leg hernach die Pomeranzen in die Schüſſel, und die Schelffen oben darauf. Die Sulze aber ſiede noch eine Weile mit Hauſen-Blaſen. Laß ſie denn erkuhlen, ſeyhe ſelbige zwey- oder dreymal durch ein wollenes Tuch, bis ſie recht ſchön hell wird, gieß ſie über die Pomeranzen in die Schüſſel, und ziere ſolche noch ferner nach Belieben, mit verguldeten Nüßlein oder Mandeln.

Pomeranzen- und Citronen-Schaalen, in einer weiſſen Mandel-Sulze.

Zwinge abgezogene und mit Roſen-Waſſer klein-geſtoſſene Mandeln durch, daß es eine dicke Milch wird. Weiche Hauſen-Blaſen darein, laß es ſieden, zwing es durch, gieß ein wenig Zimmet-Waſſer daran, rühre Zucker darein, daß er zergehet. Hernach leg eingemachte Pomeranzen- und Citronen-Schaalen, eine um die andere, zierlich in eine Schaalen, gieß die durchgezwungene Sulze darüber, und laß es kalt werden.

Quit-

Quitten-Sulze.

Man macht ſie wie die Pferſich-Sulze, ausgenommen, daß ſie länger ſieden muß.

Auf andere Art.

Verſaume drey Viertel-Pfund Zucker in einer halben Maas Waſſer; ſchähle hernach ſchöne Quitten, ſchneide ſie zu Spälten, oder halb voneinander, und ſo bald ſolches geſchehen, lege ſie in friſch Waſſer. Wenn ſie alle geſchählt, ſo leg ſolche in den geläuterten Zucker, und laß ſie gemach ſieden. Wenn ſie nun weich werden wollen, ſo leg ſie auf eine Schüſſel, und decke ſie zu. Den Safft aber laß ſo lang ſieden, bis er dick wird. Weswegen man, wenn die Quitten heraus genommen worden, ein wenig Quitten-Kerne, oder Hauſen-Blaſen, dazu thun kan; ſeyhe ſelbige denn durch, und gieß ſie über die Quitten. Auch kan man, ſo es beliebet, ein wenig Wein-Negelein-Safft zugieſen, damit ſie ſchön roth werde. Denn wenn die Quitten weiß ſind, ſtehet es ſehr ſchön, wenn ſie in einer rothen Sulze liegen.

Noch anderſt.

Nimm eine halbe Maas ausgepreßten Quitten-Safft, und drey Hände voll blauer friſcher Weinbeere. Zerſtampfe ſie, und laß ſolche, zuſamt den Bälgen, ſo lang ſieden, bis der Syrup eine ſchöne braune Farbe bekommt; ſeyhe ſie denn

durch, drucke die Bälge wohl aus, miſche ein Pfund Zucker darunter, und laß es dick ſieden. Wirff klein- und würflicht-geſchnittene Citronen-Schelſen darein, laß es noch ein wenig ſieden, und fülle ſolches in ein hohes Glas. Dieſe Sulze kan man nachmals mit Wein abtreiben, oder auch, wie ſie an ſich ſelbſt iſt, in einer Schaale auftragen, und mit Confect beſtreuen.

Rebhüner-Sulze.

Zerſchneide ein Rebhun, welches vorher fleiſſig gerupffet und ausgenommen worden; zerſtoſſe es mit Fleiſch und Beinen, laß es in einer Hüner-Brüh wohl ſieden. Koche ſolches denn ferner in einer Viertel-Maas Wein, und einem Achtel-Maas Eßig, wirff ein Stücklein Hauſen-Blaſen darein, würze es mit Ingber, Zimmet, und ein wenig Saffran. Gieß die Brüh, wenn es genug geſotten hat, davon herab, und ſeyhe es durch ein Tuch. Leg das Fleiſch in eine Schüſſel, oder, ſo es zerſtoſſen worden, zwing es durch. Gieß ſelbiges denn über die Zibeben, Weinbeere, abgezogene und halbirte Mandeln, Pinien- und Piſtatzien-Nüßlein, Citronat, und eingemachte Citronen-Schelſen. Laß es zu einer Sulze geſtehen, und überſtreue ſie mit Zimmet und Zucker.

Kummel-Sulze.

Gieß Wein in einen überzinnten Keſſel, thu ganzen Zimmet, weiſſen Zucker, ein klein wenig

ganzen

ganzen Pfeffer, und drey oder vier Ingber-Zehen darein, und laß es durcheinander ſieden. Wenn es nun wuhl geſotten hat, ſo nimm es vom Feuer, wirff drey Gran Biſam und Ambra hinein, und ſchütte ein wenig Hauſen-Blaſen dazu, welche man in Waſſer über einem Kohl-Feuer hat zergehen laſſen; ſeyhe es dann durch.

Sardellen-Sulze.

Nimm ein paar Kälber-Füſſe, zwey paar Kälber- und zwey paar Schweins-Ohren, ſaubere auch ein junges Schweins-Zünglein, ſied es in Wein und Waſſer. Wenn ſie eine Weile geſotten, daß ſie ſchier weich ſind, ſo thu Hüner- und Tauben-Mägen, zwey paar Brieß und einen Ochſen-Gaumen hinein, und laß es miteinander recht ſieden. Wenn nun alles weich iſt, ſo ſeyhe die Brüh ab, laß die Waar kalt werden, ſchneide ſolche, nach Belieben, klein. Leg ſie hernach in eine Schaale, die Brüh aber thu in einen Hafen, und acht bis zehen klein-geſchnittene Sardellen dazu, und laß ſie ſo lange ſieden, bis es eine ſtarke Sulze wird. Alsdenn nimm es vom Feuer, wirff eine Citronen-Schaalen darein, auch dergleichen Safft, daß es ein wenig eine Säure bekomme, ſeyhe es durch ein Tuch über die geſchnittene Waar, und laß ſie erkalten.

Schnee zu machen.

Schneide ſchöne breite Schnitten, von neugebachenen Semmeln, und bähe ſie fein licht-gelb. Lege ſie darnach in eine Schüſſel, und oben darauf über und über abgezogene Mandeln, entweder gantz oder halb zerſchnitten, mit ausgekörnten Roſinen und Weinberen untermiſchet. Hierauf überſtreue ſie ſtark mit Zucker, man kan auch Triſanet darunter nehmen; gieß ein wenig von dem beſten Kern darüber, damit ſie weichen. Das übrige aber vom beſagten Kern zerklopffe in einem verglaſurten Hafen, bis er über und über giſtet. Nimm denn dieſen Geſt, mit einem beſondern reinen Löffel oben herab, leg ihn auf die Mandeln, Roſine und Schnitten. Rühre und klopffe den Kern ſodenn ferner, hebe den Geſt noch mehr ab, leg und häuffele ihn immerzu auf, bis er einem Berglein gleichet. Es will aber dieſer Schnee meiſtens im Winter, oder aber zur Sommers-Zeit, an einem kalten Ort, gemachet werden.

Oder:

Ziehe die Semmel-Schnitten durch ein Ey, bache und überſtreiche ſie mit gehöriger Mandel-Füll, leg ſelbige zu unterſt in die Schüſſel, feuchte ſie mit Spaniſchem Wein an. Mache den Schnee auf die vor beſagte Art zuſammen, und häuffele ihn ſchön über ſich in die Höhe auf. Möchte man dieſen Schnee gern zierlicher haben, ſo kan man

in die Mitte der Schaalen, ein, von Eyer-Käs, oder auch von Butter- oder Mandel-Zeug, oder aber von einem Mayen-Mus, formirtes Lamm oder Hirſchen, ſetzen, mit Zimmet überſtreuen, und den Schnee neben herum, beſagter maſſen, aufhäuffeln.

Oder:

Zerklopffe von zehen friſchen Eyern das Weiſſe eine gute Viertelſtund lang in einem verglaſurten Hafen; ſiede inzwiſchen eine Quitte ab, und treib ſie hernach durch ein Sieblein. Rühre das zerklopffte Weiſe von den Eyern allgemach, zuſamt vier Loth Zucker, darunter, und halte denn mit ſtetem Rühren, noch eine Viertelſtund lang an; ſetz es in einer Schüſſel auf eine Kohl-Pfanne, laß ſolche ebenfalls eine Viertelſtund lang ſtehen, und trag es denn zu Tiſch.

Sulze, weiß.

Nimm das Weiſſe von Eyern, gieß gute dicke Milch und Roſen-Waſſer daran, zuckere und klopff es wohl durcheinander, ſetze ſelbiges in einer Pfanne über das Feuer, laß es mit ſtetem Rühren aufſieden. Gieß ſolche in eine Schüſſel, und wenn ſie beſtanden iſt, ſo beſtecke ſelbige mit Mandeln.

Weiß Eſſen

Man nimmt dazu eine ſchon gemachte Gallert, man thut noch Zucker, Zimmet und Citro-

nen-Schalen dazu, man läſſet alles eine Zeit-lang in einer Caſſerole zuſammen kochen, hernach thut man geſchählte Mandeln und ein wenig Mehl darein. Man ſchlägt das Blanc-Manger durch, wenn es mittelmäßig warm iſt; man muß es dreymal durch ein ſauberes Haarſieb ſchlagen, es ſodann in eine Schüſſel anrichten, kalt werden laſſen, und zum Bey-Gericht kalt auftragen.

Zimmet-Sulze.

Nimm ſechs Loth rein geſtoſſene Zimmet, ein Achtelein guten Wein, eben ſo viel ſüſſen weiſſen Wein, eine halbe Maas Wein-Eßig, eben ſo viel gute warme Küh-Milch, und drey Eß-Löffel voll gröblicht-zerſtoſſenen Pfeffer, thu es zuſammen in einen neuen glaßirten Hafen, rühre es wohl durcheinander. Wirff anderthalb Pfund Zucker, welcher gröblicht zerſtoſſen ſeyn muß, hinein, und rühr es noch einmal ab. Hierauf verbinde den Hafen mit einem Papier und dicken Tuch, daß der Dampff nicht heraus gehe; ſetze ſelbigen vier und zwantzig Stunden an einen kühlen Ort, aber ja in keinen Keller. Alsdenn nimm einen Sack, laß es vier oder fünffmal, aber gar langſam durchlauffen. Wenn es nun ſchön lauter iſt, ſo ſiede es. Man muß aber zuvor anderthalb Loth Hauſen-Blaſen in Waſſer ſieden, nachmals ſauber durchſeyhen, in die Sulze ſchütten, und ſolche denn noch einen Wall thun laſſen, her-

nach

nach in eine zinnerne Schüſſel gieſen, wie man die Sulzen zu genieſen pfleget und alſo in einen Keller ſetzen. Will man ſie roth haben, ſo nimmt man rothe Schminck-Läpplein, und färbet ſie damit. Wenn die Sulze beſtanden ſo beſtecke ſie mit Piſtatziennüßlein.

Oder:

Nimm zehen Eß-Löffel voll ſüſſe Milch, eben ſo viel guten Eßig, und eine Maas Wein; ſchlag dieſe drey Stücke in einem vergläßten Hafen eine Stunde lang ab, binde ſodenn einen guten Theil klar geſtoſſene und durchgeſiebte Zimmet, zuſamt ein wenig der beſten Choccolata, ſo klein gerieben, und ebenfalls durchgeſiebet worden, in ein Bündelein, denn ſie giebt dieſer Sulze die Farbe, und einen guten Geſchmack. Hänge ſelbiges in dieſen abgeſchlagenen Wein, und laß es über Nacht ſtehen. Des andern Tages ſeyhe ſolches durch ein wollenes Tuch, und mach es in einem reinen Hafen ſiedend. Man kan auch alsdenn wieder ein Bündelein klein-zerbrockter friſcher Zimmet, mit klar-geſtoſſenen Negelein und Muſcatenblüh ſieden laſſen, zuvor aber Hirſchhorn oder Häuſen-Blaſen in einem beſondern Waſſer abſieden, durchzwingen und geſtehen laſſen. Davon wirfft man nachmals ein gutes Stück zu dem durchgezwungenen Wein, und läſſet es ferner ſieden, bis es ſich ſultzet. Alsdenn hebe ſelbige vom Feuer, laß es ein wenig erkalten, ſeyhe ſolche wieder durch ein wollenes Tuch, und laß

es ein wenig fallen. Sollte der Geſchmack von der Zimmet noch nicht ſtarck genug ſeyn, ſo kan man nur etliche Tropffen Zimmet-Eſſentz darein fallen laſſen, ſo wird ſie kräfftig und gut ſeyn. Wenn nun ſelbige ein wenig erkaltet iſt, ſo gieß ſie, wie die andere vorhergehende, in eine Schüſſel, und beziere ſie nach Belieben.

Noch anderſt.

Stoß zwey Loth der beſten Mutter-Zimmet ſo klar als Mehl, ſchütte ſolche in eine zinnerne Flaſche, gieß ein halbes Seidlein ſiedendes Waſſer daran, ſetz die Flaſche in einen Hafen mit ebenfalls ſiedendem Waſſer, und laß es noch eine gute Weile ſieden. Leg denn ſo viel Pomeranzen-Mark, als man verlanget, in eine Schüſſel, und gieß die Sulze darüber. Oder: Man kan es auch zuvor ſeyhen, und alſo geſtehen laſſen, denn die Mutter-Zimmet ſulzet an ſich ſelbſt; ſollte ſie ſich aber, wider Vermuthen, nicht genug ſulzen wollen, ſo kan man mit ein wenig abgeſottener Hirſchhorn-Sulze, oder Hauſen-Blaſe, helffen.

Von gefüllten und gedämpften Obſt und Früchten.

Aepfel zu kochen.

Nehmet gute mürbe Aepffel, (worzu die Porſtöffer am beſten ſind,) ſchählet ſolche, und ſchneidet ſie zu dünnen Plätzlein; ſchüttet ſelbige in einen Paſteten-Tiegel oder ſtollichten Hafen, gieſet ein wenig Wein daran, zuckert ſolche nach Belieben, und laſſet ſie alſo miteinander dünſten, biß ſie weich werden, und ſich zerrühren laſſen. Alsdann rühret ſie wohl ab, und laſſet ſelbige noch eine Weile ſieden, wann man ſie angerichtet hat, kan man Zucker, und Zimmet darauf ſtreuen, oder in Schmalz geröſtet Brod darüber brennen.

Aepfel zu dünſten.

Erſtlich ſtich aus den Aepffeln die Butzen, waſche ſie nochmahl, lege ſie in einen ſtollichten Hafen, thu eine viertel Maas Waſſer und ein wenig Schmalz darzu, bedecke ſelbige mit einer Stürzen. Setze ſie in eine Glut, und laſſe ſie dünſten biß ſie weich werden, drehe den Hafen offt um, ſchwinge ihn bisweilen, damit ſich die

Ae-

Aepfel nicht anlegen, und ſtreue, wann man ſie anrichtet Zucker darauf.

Man kan auch ein wenig Wein daran ſchütten und mit ſieden laſſen.

Auch kan man ſie ſchählen, bachen, und eine ſüſſe Brüh darüber machen.

Aepfelein in einer rothen geſulzten Brüh zu dünſten.

Gieſſet an zeitige Weinbeere ein gut Theil ſüſſen rothen Wein, laſſet ſie darinnen ſieden, drucket ſelbige hernach durch ein Tüchlein, ſchählet Aepffel, ſtechet die Butzen heraus, gieſet den abgeſottenen Wein darüber, und laſſet ſie ſieden. Wann ſie nun ein wenig überſotten ſind, ſo nehmet ſie heraus, und füllet ſie, an ſtatt des Butzens mit eingemachten Citronenſchelffen, laſſet ſie alſo ferner dünſten, thut aber viel Zucker daran, ſonſt geſtehet die Brüh nicht.

NB. Die Quitten kan man auch auf dieſe Weiſe dünſten.

Gefüllte Aepfel.

Schählet gute Aepfel, oder laſſet ſie auch nur ungeſchählt. Hohlet die Butzen heraus, darnach ſchählet einen andern Apfel, hacket ihn klein, und röſtet ſelbigen in Schmalz. Schneidet dann abgezogene Mandeln klein, untermiſchet ſie mit Weinbeerlein oder Corinthen, Zimmet, Zucker und ein wenig Saffran. Auch ſo es beliebt,

liebt, ein Ey daran. Feuchtet dieſe Füll mit gutem Wein an, und füllet ſie in die ausgeſchähl-ten Aepfel. Setzet ſelbige ſodann in einen ſtol-lichten Hafen, gieſet ein wenig Wein und Zucker daran, laſſet ſie ſieden, aber nicht gar zu lang, damit ſie nicht zerfahren. Leget ſelbige hernach mit einem Löffel ganz gemach in eine Schüſſel, gieſet die Brüh darüber, und laſſet ſolche alſo in der Schüſſel, auf Kohlen, noch ein wenig aufſieden. Streuet alsdann Zucker und Zimmet darauf, bezieret den Schüſſel-Rand ebenfalls mit Zucker.

Man kan ſie auch aus Schmalz bachen, alsdenn in der Schüſſel mit Wein aufſieden laſ-ſen, und dann Zimmet und Zucker darüber ſtreu-en, und mit Piſtazien beſtecken.

Aepfel zu röſten.

Schähle Porſtörſer- oder Herren-Aefel, ſchneide ſie halb von einander, nimm die Butzen heraus, ſchwinge ſie in Mehl, bach ſelbiges aus heiſſem Schmalz, daß ſie weich und ſchön gelb werden. Lege ſie hernach in eine Schüſſel, be-ſtreue ſolche mit Zucker und Triſanet, gieſe Wein und ein klein wenig Waſſer daran. Setze ſie auf Kohlen, decke ſelbige zu, und laſſe ſie noch einen Sud thun. Wenn es beliebet, ſo kan man ſol-che mit geſchnittenen Mandeln, Piſtatzien-Nüß-lein, oder auch kraußen Biſam-Zucker beſtecken.

Ae-

Aepfel mit Zucker-Candi zu braten.

Schneidet an denen Hart-Aepfeln den Butzen heraus, hohlet ſie in der Mitte ein wenig, mit Hinwegnehmung derer Kern-Häußlein aus, füllet geſtoſſenen Zucker-Candi darein; ſetzet dieſe Aepfel hernach in ein Bach-Oefelein, oder laſſet ſelbige in Ermanglung deſſen, auf einem Roſt alſo braten. Durchſtechet aber zuvor mit einem Pfriemen hier und dar die Haut des Apfels, damit er nicht aufſpringe, und der beſte Safft davon zu ſchanden gehe. NB Dieſe gebratene Aepfel dienen denen mit dem Huſten und Heiſerkeit Behafften, zu ſonderbahrer Ablöſung und Erleichterung, bevorab denen Kindern, welchen keine Arzney ſo leichtlich beyzubringen, wann ſie ſolche öffters eſſen.

Dürre Aepfel zu dünſten.

Nehmet ſchöne gedörrte Aepfel, waſchet und ſetzet ſie in Wein und ein wenig Waſſer zu, laſſet ſie ſo lang ſieden, biß ſie weich werden. Dann leget ſolche in eine Schüſſel, und beſtreuet ſie mit Zimmet und Zucker.

Oder ſiedet ſie, ſtatt des Weins, mit eingebrennten Mehl und Waſſer. Man kan auch Rocken Brod röſten und die in Waſſer geſottenen Aepfel damit überbrennen.

Apricoſen zu dünſten.

Sie werden geſchählet, halb von einander geſchnitten, und dann die Kerne heraus genommen. Gieſet Wein daran, laſſet ſie in einer Schüſſel dünſten, ſtreuet Zucker und Triſanet darein, und ſchneidet Pinien-Nüßlein oder Mandeln darunter, zuletzt werden ſie mit ſelbigen oder aber mit kleinen Stengelein Biſam-Zucker beſtecket.

Apricoſen zu füllen.

Ziehe die Haut ab, ſchneide ſie von einander nimm die Kerne heraus, ſtoſſe Mandeln, ſchneide Roſin oder Weinbeere klein darunter. Röſte dann einen Löffel voll Semmel-Mehl in Butter oder Zucker, gieſe ein wenig Roſen-Waſſer oder ſüſſen Wein daran, ſtreue Zimmet und Zucker darein. Fülle dann dieſe Füll in die Apricoſen, ſetze ſie in eine Schüſſel, gieſe Wein darzu, laſſe ſie ſo lang, als weiche Eyer ſieden, und trage ſelbige zu Tiſch.

Man kan auch Citronenſchelffen klein ſchneiden und darunter thun. Hernach die getheilten und geſtellten Apricoſen wieder übereinander legen, und in Wein aufſieden.

Birne zu dünſten.

Die Birne werden geſchählet, die Stiele davon gethan und entweder ganz gelaſſen oder zerſchnit-

ſchnitten. Dann im Schmalz geröſtet, Wein daran gegoſſen, Zucker darein geſtreuet und geſotten. Dann richtet man ſie an, und ſtreuet Zimmet darauf.

Man kan auch ein wenig Birnſafft unter den Wein ſchütten. Auch können ſie ungeſchählt gekocht und Mehl darüber gebrennt werden. Wornach man ſie allein auftragen oder über Fleiſch anrichten kan.

Gefüllte Birn.

Nehmet die Birn, ſchählet und hohlet ſie aus, ſo viel möglich iſt. Hacket das ausgehohlte, worzu man auch wohl andere Birne nehmen kan, thut klein-geſchnittene Mandeln, Weinbeere oder Corinthen, Zucker, Zimmet und Muſcaten-Nüß darzu, füllet ſolches in die Birne, machet die Plätzlein aber wieder darauf, und beſtecket ſie mit Zimmet, damit die Füll nicht herauslauffe. Machet dann ein dünnes Teiglein von Eyern, Mehl und Wein an, ziehet die Birne dadurch, und bachet ſie fein gemach, beſtreuet ſie mit Zucker und Zimmet, oder aber machet eine Wein-Brüh, mit Zucker und Zimmet darüber.

Birn und Quitten zuſammen zu kochen.

Man nimmt ohngefehr den dritten Theil Quitten, und zwey drittheile Birn, ſchählet und kochet ſie miteinander in kurzer Brüh, thut Butter,

ter, Weinbeere oder Corinthen, und ein wenig geriebene Semmel dazu, läßt es miteinander durchſtooven, richtet ſie an, und beſtreuet ſie mit Zucker und Zimmet. NB. Man kan auch im kochen ein Stück Brod darzu thun, und ſo viel Brüh machen, daß man Scheiben von Rocken-Brod darunter ſchneiden kan.

Birn zu Schmarren oder zu ſchweiſſen.

Man ſchählet und läßt die Birn gantz, auch die Stiele daran, thut ſie in einen platten Hafen, gieſſet ein paar Löffel voll Waſſer oder Wein daran, thut Zucker und ein gut Stuck Butter hinein; Alsdann decket man den Topf feſt zu, daß ſie ſchmarren oder ſchweiſſen, ſo werden ſie braun, und bekommen eine dicklichte Brüh; Im kochen muß man ſie offt umrühren, damit ſie nicht anbrennen; wenn ſie nun angerichtet ſind, ſo beſtreuet man ſie mit Zucker und Zimmet.

Birne in Aſchen zu braten.

Nehmet gute Birne, die nicht zu groß ſind, netzet ſie ein, ſchlaget ſie in naſſes Werck, und leget ſelbige in Aſchen, bratet ſolche, daß ſie weich werden; Alsdann ziehet das obere Häutlein herab, daß die Birne ſchön gantz, und die Stiele auch daran bleiben; Setzet ſie hernach zuſammen in eine Schüſſel, daß die Stiele über ſich ſtehen. Beſtecket ſie mit Zimmet, wie auch mit länglicht-geſchnittenen Mandeln oder Piſtazzien-

Nüßlein, daß ſie wie ein Igel ſehen, und gieſſet Spaniſchen Wein daran, ſtreuet Zucker darauf, decket ſie zu, ſetzet ſelbige auf Kohlen, und laſſet ſie ſieden. Wenn man ſie zu Tiſch tragen will, ſo beſtreuet ſie mit Zucker, überzogenen Anis, Fenchel, Cardamomen und Cubeben.

Dürre Birne zu kochen.

Waſchet die Birne; reibet hernach Rocken-Brod, leget in einen Hafen ein wenig Bachſchmalz, und dann die Helffte der Birne, ſamt einer Handvoll geriebenes Brod; Nach dieſem die andere Helffte der Birne, und ſodann wieder Brod, auch noch ein wenig Bachſchmalz oben darauf; Gieſſet Waſſer daran, und laſſet ſie mit einander ſieden, ſchwinget ſelbige offt im Hafen herum; wann ſie nun eingeſotten ſind, ſo gieſſet noch mehr Waſſer darzu, und laſſet ſie ferner wohl einſieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde. Man kan auch ſtatt des Brods, ein wenig Mehl daran brennen, und ſie dann über Kalbs- oder Lamms-Fleiſch anrichten.

Caſtanien zu braten.

Nehmet die Caſtanien, machet auf der Seiten ein Schnittlein darein, damit ſie im Braten nicht auffſpringen, leget ſie in ein Brat- oder Bach-Oefelein, oder, welches beſſer iſt, in einen löcherichten Topf oder Pfannen, ſetzet dieſe über eine gute Glut, wendet die Caſtanien öffters

um,

um, ſehet auch zu, ob ſie weich und etwas hell-braun ſeynd. Wann ſie nun gebraten ſind, ſo nehmet ſie heraus, ſchählet die äuſſerliche braune Schelffen davon ab, und traget ſie zu Tiſch.

Will man eine Brüh darüber haben, ſo werden ſie in eine Schüſſel geleget Zucker, Roſen- und Pomeranzen - Blüh - Waſſer darüber gethan und aufgeſotten, und ſodann mit Zimmet beſtreuet. Oder man ſiedet und putzet ſie, thut Wein, Pomeranzenmarck, Zucker und Zimmet dazu und läßt ſie aufſieden.

Citronen zu kochen.

Schneide die Citronen in der Mitte voneinander, thue das Mark heraus, und geſtoſſene Mandeln, Zucker, Zimmet, und Gewürz darunter, fülle es in die Citronen, beſtreiche ſie mit dem weiſſen von Ey, bache ſie langſam ab. Dann nimm Zucker, Zimmet, auch ſüſſen Wein, mache hiervon eine Brüh, und richte ſie darüber.

Datteln zu dünſten.

Schneidet die Datteln auf, nehmet die Kerne heraus, ziehet das innwendige weiſſe Häutlein davon. Gieſet Wein daran, ſtreuet ein wenig Zucker und Zimmet darein, und laſſet ſie auf Kohlen dünſten.

Oder röſtet ſie erſt im Schmalz, und machet ſie dann mit erſtbeſchriebner Brüh.

Hiefen oder Hagenbutten zu dünſten.

Körne die Hiefen oder Hagenbutten aus, gieſe Wein und ein wenig Waſſer daran, zuckere und ſetze ſie auf Kohlen, und laſſe ſelbige dünſten. NB. Die dürren Hiefen können auch auf dieſe Manier gedünſtet werden.

Johannesbeer zu kochen.

Die Johannesbeere kan man auf die Art, wie die Kirſchen zurichten, ſie koſten aber viel Zucker.

Kirſch-Semmel.

Reibe die Rinde davon, die Semmel laſſe im Kern weichen, dann röſte ſie in Schmalz, lege ſie in eine Schüſſel, und beſtecke ſelbige mit geſchnittenen Mandeln, ſtreue Zucker und Zimmet darauf. Indeſſen ſtoſſe Kirſchen, drucke ſie durch, thu Zucker und Zimmet darzu, laſſe ſie aufkochen, und gieſe ſolche auf die Semmel.

Kirſch- oder Weixel-Trauben.

Nimm vor einen Pfennig werth geriebenes weiſſes Brod, ein viertel Maas Wein, Zucker, Zimmet, fünf Eyer, nnd noch zwey Eyer-weiß, querle es untereinander, zupffe hundert Kirſchen fein troffen ab, thu ſie darzu, menge es wohl durcheinander, laſſe hernach Schmalz in einer eiſernen Pfanne, die keine Stollen und eine gleiche

Weite hat, recht heiß werden, ſchütte das obige darein, und gieb ihm rund herum Feuer, wie einem Eyer-Platz, wenn es eine Weile gebachen, und du es oben mit Eyerdottern beſtrichen haſt, ſo lege eine flache Stürze mit Kohlen darauf, du muſt aber ſtets darnach ſehen, daß er ſich nicht anhänge oder ſchwarz werde. Wenn er nun ohngefehr anderthalbe Stunden gebachen, ſo wende ihn fein ſachte um, wie einen Eyer-Kuchen. Iſt nicht Schmalz genug, ſo thue noch mehr in die Pfanne, lege ihn wieder darein, und laſſe es noch eine halbe Stunde bachen, gieb ihm oben und neben herum wieder Feuer. Hernach laſſe ihn eine viertel Stund lang in halb Wein und halb Waſſer ſieden, und ſtreue Zucker und Zimmet darauf.

Geröſtete Kirſchen oder Weixeln.

Lege gedörrte Kirſchen in Wein, laſſe ſie aufquellen, brate ſie in Butter, ſchneide Semmeln in Schnitten, wie zu einer Suppen, thu ſie zu denen Kirſchen in die Butter, laſſe es miteinander braten, dann gieſe ein wenig Wein daran, und laſſe es durchkochen. Wenn du ſie anrichten willſt, ſo ſtreue Zimmet darüber. Sind ſie aber friſch, ſo darf man ſie nicht in Wein legen. NB. Auf dieſe Weiſe kan man auch die Amarellen oder ſauere Kirſchen zurichten.

Pferſiche zu dünſten.

Gieſet an die Pferſiche Malvaſier, ſtreuet Zucker darein, und laſſet ſie ſieden, aber nicht zu lang. Wann ſie nun angerichtet werden, kan man ſie mit Zimmet und Zucker, oder mit einem Triſanet beſtreuen. NB. Oder, man kan ſie auch halb voneinander ſchneiden, ſchählen und in einer Schüſſel dünſten, und wie die Apricoſen füllen. Es ſind aber die rothen Pferſiche abſonderlich ſchön zu dünſten, weilen ſie eine rothe Brüh geben.

Pomeranzen zu kochen.

Nimm ſüſſe Pomeranzen oder Aepfel di Sina, ſiede ſie eine gute Weile ganz in Wein; wenn ſie nun geſotten, ſo thue ſie heraus, und ſchähle ſie, doch alſo daß die Schaale daran bleibe, ſetze ſie in eine Schüſſel, gieſe Malvaſier und Zucker darzu, ſetze ſie auf Kohlen, laß ſie kochen, und ſtreue Zucker und Zimmet darauf.

Prinellen zu dünſten.

Waſche die Prinellen, und ſetze ſie im Wein zu, laſſe ſie eine Weile ſieden; ſtreue Zucker, und wann ſie angerichtet, und ſolches beliebt, kleingeſchnittene Citronen-Schelfen darauf.

Prinellen oder Zibeben zu dünſten, auf andere Art.

Prinellen oder Zibeben, nachdem ſie reinlich gewaſchen, und ausgekörnet ſind, kan man erſtlich

lich im Zucker und Wein abdünſten. Indeſſen hacket abgezogene Mandeln, reibet ein wenig weiſſes Brod, thut es mit geriebenem Zucker in ein Pfännlein und röſtet es, miſchet Zimmet, Zucker und Cardamomen darein, wie auch würflicht-geſchnittenen Citronat, und eingemachte Citronen, und Pomeranzen-Schelfen; Rühret alles wohl durcheinander, und feuchtet ſie mit Wein, darinnen die Prinellen oder Zibeben gedünſtet worden, an. Dann leget dieſe Füll zu unterſt in die Schüſſel, und die Zibeben oder Prinellen fein ordentlich darauf, damit das Gehäck ganz bedeckt werde; ſtreuet Zucker und Zimmet darauf, und bedecket es oben mit Citronat, Citronen- und Pomeranzen-Schelfen, ſchön Bögen-weiß geſchnitten, darzwiſchen aber kan man ſie mit länglicht-geſchnittenen Mandeln, oder aber mit von weiſſen Piſtazien-Nüßlein beſtecken.

Quitten zu kochen.

Schählet und ſchneidet ſie in der Mitte voneinander, thut die Kerne heraus, kochet ſie in Waſſer halb ab, alsdann ſetzet ſie in die Schüſſel, beſtecket ſie mit Mandeln, gieſet ein wenig Wein daran, auch Weinbeere und Zucker; ingleichen Kirſchen- oder Maulbeer-Safft, laſſet ſie auf Kohlen gar auffſieden, und beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet.

Quitten, wie gelbe Ruben zu kochen.

Schählet und ſchneidet die Quitten wie gelbe Ruben, röſtet ſolche ein wenig im Schmalz, und laſſet ſie darinnen dünſten; zuvor aber ſchneidet abgezogene Mandeln länglicht, körnet Roſinen aus, und wann die Quitten ein wenig geröſtet, ſo thut dieſe Mandeln und Roſinen, wie auch Zucker, Zimmet und Weinbeerlein darzu; gieſet Wein darein, und laſſet ſie noch eine Weile mit einander ſieden. Wer will, kan auch ein wenig Saffran darzu thun. Wenn ſie angerichtet, ſo ſtreuet Zucker und Zimmet darauf.

Quitten zu dünſten.

Schähle die Quitten, gieſe Wein und ein wenig Waſſer daran, zuckere ſie wohl, binde ein wenig Quitten-Kerne in ein Tüchlein, laſſe ſie ſieden, bis ſich die Brüh ſulze und die Quitten weich werden; Richte ſie hernach in eine Schüſſel, ſtreue Citronen-Schelffen darauf oder beſtecke ſelbige mit klein-überzogenem Zucker, Zimmet, oder länglicht-geſchnittenen Mandeln oder Piſtazzien-Nüßlein.

NB. Will man aber, daß die Quitten roth ſehen ſollen, ſo nehmet an ſtatt des Waſſers, Quitten-Safft, thut ihn daran, und laſſet ſie ſodann dünſten.

Quitten zu dünſten, auf andere Art.

Schähle die Quitten, nimm die Butzen und Kerne heraus, ſchneide ſie in vier Theile, oder halb entzwey, lege ſie in einen drey-ſtollichten Hafen, und gieſe, nach Belieben, rothen oder weiſſen Wein daran, doch nicht zu viel, zuckere ſie wohl, ſetze ſelbige in eine gute Glut, laſſe ſie ſtarck ſieden, bis ſie weich ſind; lege dann Kohlen auf die Stürze, daß ſie ſchön braun und die Brüh dick werde, und wende ſie um. Hernach, wann ſie angerichtet worden, beſtecke ſelbige mit abgezogenen Mandeln und Piſtazzien-Nüßlein, ſo man zuvor in Roſen-Waſſer legen kan, und ſtreue ein wenig Triſanet, oder an ſtatt deſſelben, Fenchel und Anis darauf.

Quitten zu dünſten, auf eine andere Weiſe.

Die Quitten ſchählet, leget ſie in ſiedendes Waſſer, und laſſet ſie ſieden, bis ſie faſt weich werden, nehmet ſelbige dann geſchwind heraus; leget ſie in ein reines Geſchirr, und bedecket ſie alſo bald mit einem Tuch, ſo bleiben ſie ſchön weiß. Indeſſen läutert Zucker im Röhren-Waſſer, leget die Quitten darein, laſſet ſie noch ein wenig ſieden; leget ſelbige dann in eine Schüſſel, und decket ſie, wie das erſtemal, geſchwinde zu, in den Zucker aber, darinnen die Quitten geſotten worden, werffet ein

gut

gut Theil Quitten-Kerne, und laſſet ihn ferner ſieden, bis er etwas dick und ſultzig wird; laſſet etliche Citronen-Schelffen darinnen mit aufſieden; ſeyhet ihn durch ein Tüchlein, thut ein wenig Wein-Nägelein- oder Saurach-Safft darzu, damit ſie ſchön roth werden, alsdann richtet ihn über die Quitten an, und ziert ſie nach ſelbſt eigenem Gefallen.

Gefüllte Quitten.

Schählet die Quitten, holet ſie fein dünn aus, hacket einen Theil derſelben, röſtet ſelbige im Schmalz, thut Weinbeere oder Corinthen, Zucker und geſtoſſene Zimmet darein; Füllet es in die Quitten, ſetzet ſie in einen ſtollichten Hafen, gieſet einen guten Wein und Zucker darein, ſiedet ſelbige, daß ſie ein dicklichtes Brühlein bekommen, und die Quitten ſchön roth werden. Wenn ihr ſie nun anrichten wollet, ſo ſtreuet Zimmet und Zucker darauf.

Gefüllte Quitten, auf andere Art.

Nehmet ſchöne groſſe Quitten, ſchählet ſie, ſchneidet oben einen groſſen Deckel herab, nehmet die Kerne davon, und holet ſie ein wenig aus; Indeſſen machet eine Füll an, mit gehackten oder geſtoſſenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen, auch Zimmet und Zucker, und feuchtet ſie mit guten Wein an. Oder, man kan auch die Füll mit

gehack-

gehackten Mandeln machen, aber ein wenig weiß geriebenes Brod in Zucker ſchön gelblicht röſten, und mit eingemachten würflicht-geſchnittenen Citronat und Citronen-Schelffen darunter rühren, mit guten ſüſſen Wein anfeuchten, ein Triſanet, oder Zimmet, Zucker, und ander gutes Gewürz, darunter miſchen; und ſodann eine von dieſen Füllen, welche von beyden beliebet, in die ausgehohlte Quitten füllen, und das abgeſchnittene Plätzlein wieder darüber machen; ſetzet dieſe Quitten hernach in einen ſtollichten Hafen, gieſſet ſo viel Wein daran, daß ſie darinnen ſieden können. Wenn ſie nun die Helffte geſotten ſind, ſo ſtreuet Zucker und Zimmet darein, laſſet ſie gar einſieden, und richtet ſelbige an; ſetzet aber die Deckel in die Höhe, und ſtreuet Zucker und Zimmet darauf.

NB. Man kan auch die Quitten ſchählen, von einander ſchneiden, und wie die Apricoſen und Pferſchinge füllen, und dann ferner in Wein abſieden oder dünſten.

Stachelbeerlein zu dünſten.

Waſchet die Stachelbeerlein, ſchneidet die Butzen und Stiele davon, ſchüttet ſie in ein Häfelein, gieſſet ein wenig Wein darüber, zuckert ſie wohl, laſſet die Beerlein alſo darinnen dünſten, richtet ſie ſodann in eine Schüſſel an, und ſtreuet geſtoſſene mit Zucker vermiſchte Zimmet darauf.

Weixeln zu dünſten.

Nehmet Weixeln, ſie ſeyen gleich friſch oder dürr, doch muß man die dürren Weixeln zuvor waſchen, ſetzet ſie im Wein und Zucker zu, laſſet es ſieden, daß ſie eine dicke Brüh bekommen, und ſtreuet Zucker und Zimmet darauf.

Weixeln, mit geröſtetem Brod.

Zupffet von friſchen Weixeln die Stiele ab, gieſſet Wein daran, zuckert ſie wohl, laſſet ſolche einen Sud thun; ſchneidet weiſſes Brod würflicht, röſtet es im Schmalz; nehmet alsdann das Brod aus dem Schmalz, leget es in eine Schüſſel, richtet die Weixeln darüber an, und beſtreuet ſie mit Zucker und Triſanet.

Aufgeſetzte Weixeln, in einer Schüſſel zu machen, wie eine Dorte.

Zupffet Weixeln von den Stielen; thut ein gut Theil Zucker in ein Pfännlein, gieſſet ein klein wenig Wein daran, laſſet den Zucker zergehen, und die abgezupffte Weixeln darinnen dünſten, doch daß ſie nicht zu weich werden; zuvor aber machet eine Mandel-Füll, wie bey denen Prinellen; drucket ſolches ſchön veſt, mit einem Löffel, in eine Schüſſel, und ſetzet die obgedachte gedünſtete Weixeln artig in der Runde herum, und gieſet die Brüh, darinnen die Weixeln gedünſtet wor-

worden, fein gemach hinein; alsdann beſtecket ſie mit Mandeln oder Piſtazzien-Nüßlein, wie auch mit zierlich-geſchnittenen Bögen, von eingemachten Citronen- und Pomeranzen-Schelffen, und ſtreuet, ſo es beliebet, Triſanet darauf.

Grüne oder friſche Zwetſchgen zu dünſten.

Waſchet die Zwetſchgen, laſſet ſie wieder abſeyhen; thut ein klein wenig Schmalz in einen ſtollichten Hafen, und laſſet ſelbiges herum lauffen, ſchüttet die Zwetſchgen darein, decket ſie zu, ſetzet ſolche über Kohlen, dünſtet ſie, und ſchwinget ſelbige offt umher, ſie geben ſelbſt eine Brüh, und dünſten gar bald.

Zwetſchgen zu füllen.

Ziehet denen friſchen Zwetſchgen die Haut ab, drucket die Kerne alſo heraus, daß ſie kein groſſes Loch bekommen; ſtecket abgezogene Mandeln, oder Pinien und Piſtazien darein; hernach leget ſie in einen ſtollichten Hafen, gieſſet Wein daran, zuckert ſolche, und laſſet ſelbige ſieden, daß ſie eine dicke Brüh bekommen; richtet ſie an, und ſtreuet Triſanet darauf. Auf dieſe Weiſe kan man auch, ohne Abziehung der Haut, Zibeben, Prinellen, oder Roſinen, zubereiten und dünſten.

Zwetſchgen zu kochen.

Waſche die Zwetſchgen ſauber, und thu ſie in einen Hafen, gieſe Wein darein, thu ein Stück Butter, auch Negelein und etwas Zucker, nachdeme ſie ſauer ſind, darzu; laſſe ſie gar kochen; röſte hernach weiſſes Brod, und lege ſolches in eine Schüſſel, richte die Zwetſchgen darüber an, und beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet.

NB. Es muß aber ſo viel Brüh daran ſeyn, daß die Semmel weich wird.

Dürre Zwetſchgen zu kochen.

Setzet die Zwetſchgen, wenn ſie gewaſchen ſind, im Waſſer zu, und laſſet ſie wohl einſieden; Röſtet weiſſes aufgeſchnittenes Brod ſchön gelb im Schmalz, leget ſolches in die Schüſſel und die Zwetſchgen darauf; gieſet hernach von der Zwetſchgen-Brüh etwas darüber, und laſſet ſelbige auf Kohlen noch einen Wall aufſieden. Wer will, kan ein wenig Wein darauf ſprengen, und zuletzt Zucker oder Triſanet darauf ſtreuen. Man kan auch ein wenig Mehl daran brennen.

Anhang.

Bericht, wie lang die fürnehmſten Vorrichten zu ſieden haben.

	Stunden.
Ein wilder Schweins-Kopff muß ſieden	8
Ein Kalbs-Kopff	3
Ein Lamms-Kopff	3
Ein Schaafs-Kopff	6
Eine geräucherte Zunge	6
Dörr oder geräuchert Fleiſch	6
Schunken	6
Schweins-Käs	3
Priſaden	3
Küh-Euter	4
Ein Ochſen-Mägen und Wammen	8
Schaaf-Wänſtlein und Mägen	3
Kälber-Wänſtlein	4.
Ein Kalbs-Kröß	3.
Ein Lamms-Kröß	3.
Eine Kalbs-Lunge	2.
Eine Schaafs-Lunge	3.
Kalbs-Füße	3.
Schaafs-Füße	4.

Bericht, wie lange die vornehmſten Stücke zu braten haben.

	Stunden.
Ein Hirſch-Schlegel oder Keule muß allgemach braten	6
Ein Reh-Schlegel, nachdem er groß oder klein	4
Ein Vorläuferlein	3
Ein Hirſch-Zehmer	5
Ein Reh-Zehmer	4
Ein Haas	3
Ein Pfau	4
Ein Faſan	3
Ein Indianiſcher Hahn, ſonderlich wenn er alt iſt	5
Eine Indianiſche Henne, ſo etwas ſtark iſt	4
Ein junges Indianiſches Hun	1 1/2
Ein Auerhahn	5
Eine wilde Gans	5
Eine einheimiſche junge Gans	2
Ein Capaun, ſo jung	2
Ein Capaun, ſo alt	3
Ein junges Hun	1
Eine Ente	2
Ein Rebhun	1
Eine wilde Taube	3/4
Eine junge Taube	1/2
Ein Waſſer-Taucherlein	1

	Stunden.
Ein Wald-Schnepff	1
Ein Waſſer-Schnepff	1
Ein Hehr	2
Ein Kramets-Vogel oder Troſchel	½
Alle kleine Vögel	¼
Ein Kalbs-Schlegel	4
Ein Schöps-Schlegel	5
Eine Schweins-Keule	4
Ein Schweins-Viertel	1
Eine Kalbs-Bruſt	4
Ein Nieren-Braten	5
Ein Priſillen, wenns groß iſt	5
Ein Kalbs-Rück	2
Gewickelte Brätlein	1
Ein ganzes Lamm	4
Ein Lamms-Viertel	1½
Ein Geis-Viertel	1
Ein Lend-Braten	5
Ein Riemen	5
Ein Spänferkel	3
Ein Schwein-Braten	2
Ein Nierlein	½

Das Fleiſch gut einzuſalzen.

Man muß unter zwey Pfund Salz, zwey Loth klein-zerſtoſſenen Salpeter miſchen, und das Fleiſch damit wohl einreiben, hernach in ein Küfflein legen, und auf eine jede Lage Fleiſch,

von obigem Salz darauf ſtreuen, oben ein Bret darauf legen, mit Steinen beſchwehren, zwey Tage lang ſtehen laſſen, und warten, bis es ein wenig Brüh giebt. Denn machet man ein Salz-Waſſer an, und ſchüttet es über das Fleiſch, ſo wird daſſelbige ſchön roth.

Auf eine andere Art, zum Räuchern.

Erſtlich wird das Fleiſch mit warmen Salz wohl eingerieben, alsdenn in ein Schäfflein, Lagen-weiß, eingeſchlichtet, jede Lage noch mehr mit Salz beſtreuet, und das Fleiſch hernach beſchwehret. Wenn nun nicht genug Sulze oder Brüh aus dem Fleiſch gehen will, kan man eine andere mit Salz und Waſſer anmachen, darüber gieſen und alſo zehen Täge daran ſtehen laſſen: Hernach das Fleiſch mit der Sulze fein reinlich abwaſchen, aufhängen, mit Wachholder-Stauden wohl durchräuchern, und alſo ferner dörren laſſen, bis es recht iſt.

Noch anderſt.

Man macht Salz-Waſſer ſo ſtark, daß es ein Ey trägt, und ſchüttet ſolches über das vorher in ein Faß oder Küfflein gelegte Fleiſch, ſo wird es ſchön roth.

Blut-

Blutwürſte auf Niederſächſiſche Art.

Wenn das Fleiſch und Fett, ſo zu den Würſten gehöret, gekochet iſt, ſo ſchneide die Schwarten davon, und hack es ganz klein, das Fette aber, ſo an den Därmern geſeſſen, auch das, ſo von Fleiſch geſchnitten, ſchneide würflicht. Thu es mit dem Fleiſch in eine Multern, und gieß das Blut durch einen Seyher. Salz es, thu Pfeffer, Majoran und was man von ſolchen Kräutern will, dazu. Fülle es ſodann in die groſen Därmer, verwahre ſie an beeden Enden und laß alſo kochen. Im kochen aber muſt du wohl acht haben, daß ſie nicht berſten: deswegen muß man ſtetig kalt Waſſer bey ſich haben, und wenn ſie ſtark anfangen zu kochen, ſie gleich begieſen, auch im Kochen mit einer Gabel ſtechen. Wenn das klare Fett herausgehet, ſo ſeyn ſie gar. Denn muſt du ſie durch ein kaltes Waſſer ziehen, aber geſchwind wieder heraus nehmen und auf Stroh legen. Wenn ſie denn erkaltet, muſt du ſie mit einem Faden umbinden und in gelinden Rauch hängen. Sie ſind auch gut friſch zu eſſen mit Senff.

Ein Gehäck zu Bratwürſten.

Nimm einen hindern und vordern Schunken, ziehe die Schwarte alſo davon ab, daß der Speck am Fleiſch bleibet. Löſe ſodenn das Fleiſch von den Beinen und hacke es gröblicht.

Hernach miſche unter acht oder neun Pfund dieſes Fleiſches, zwey gute Hände voll Salz, eine Hand voll halbgeſtoſſenen Pfeffer und Majoran, auch nach Belieben, einen Laßkopf voll Coriander, und hacke es ferner alles klein. Streue hiernechſt ein Loth Gewürz-Negelein und eine Handvoll wurflicht-geſchnittener Citronenſchelffen darein. Miſche es alles nochmahl untereinander, und fülle es in die Schweins-gebändelte, ausgeſchleimt- und wohl-geſäuberte Bratwürſt-Gedärme.

Bratwürſte auf Niederſächſiſche Art.

Hacke das Fleiſch auf das allerkleinſte, im Hacken aber ſalze es, thu Kümmel, ganzen Pfeffer, und wenn du will, auch Negelein dazu, fülle es, ſo veſt du kanſt, in rinderne Därmer, und ſtich ſie mit einer Gabel, daß die Lufft heraus gehe. Laß ſie eine Nacht in der Stuben ſtehen. Den andern Tag drücke ſie veſt, binde ſie zu, und hänge ſie in Rauch. Man kan dieſes Gehäck auch in Blaſen machen, ſelbige muß man aber etliche Tage in der warmen Stube hängen laſſen, und ſie alle Tage nachdrücken. Wenn ſie drey oder vier Tage in Rauch gehangen muß man ſie preſſen, daß ſie dicht und breit werden, ſonſt verderben ſie gern, hernach kan man ſie vollends räuchern.

Würſte auf welſche Art.

Nimm fünf Pfund mageres Rindfleiſch, ein und ein halb Pfund Schweinen-Fleiſch, ein viertel Pfund Speck, zwey Loth Salz, ein halb Loth Pfeffer, Coriander, Roſmarin. Hacke alles klein, füll es in das Gedärm, und hänge ſie alsdenn in Rauch.

Noch anderſt.

Schneide von fünf Pfund Rindfleiſch die Haut und das Aederiche hinweg. Nimm auch zwey Pfund Schweinenfleiſch, hacke beedes klein ſchneide ein Pfund Speck würflicht, und miſche ihn, zuſamt einem Loth geſtoſſenen, und eben ſo viel nur ein wenig in einem Mörſel zerknirſchten gröbern Pfeffer, wie auch Chalotten, Citronenſchaalen und Salz, nach Gutdünken, darunter. Fülle ſie auf das veſteſte in den Darm und laß ſie hernach im Rauch aufhängen.

Auf eine andere Art.

Hacke funfzehen Pfund Schweinenfleiſch, das nicht zäh, ädericht oder fett iſt, doch nicht zu klein. Nimm zehen Loth göblicht-zerſtoſſenen Pfeffer, zwey Loth Muſcatenblüh, dreyviertel Pfund Salz und vier Loth Kümmel. Miſche alles zuſammen und ſtreue es unter das gehackte Fleiſch. Säubere denn dem Darm von ei-

nem Ochſen wohl aus, trockne ihn mit einem Tuch ab, fülle das Fleiſch darein, und zwar je veſter es eingefaſſet iſt, je beſſer iſt es. Nimmt aber auch im Einfüllen eine Nadel, und ſtich den Darm offt damit, daß die Würſte Lufft bekommen. Denn hänge ſie in Schlot, daß der Rauch ziemlich wohl daran ſchlagen könne, und laß ſie ſechs Tage hangen.

Auf eine noch andere Weiſe.

Nimm halb Rindern und halb Schweinenfleiſch, jedes gleich viel, hacke es untereinander, salz ſelbiges, miſche halb geſtoſſenen und halb ungeſtoſſenen Pfeffer und klein geſchnittenen Speck, doch nicht zu viel darunter. Füll dieſes Gehäck in einen Darm und lege denn die Würſte in ein Salzwaſſer. Laß ſie eine Nacht darinnen liegen. Hänge ſolche hernach auf, räuchere ſie ein wenig, und laß ſie etliche Tag im Rauch, nachgehends aber im Lufft hängen. Wenn man ſie nun verſpeiſen will, darf man ſie über eine Stunde nicht viel ſieden laſſen. Zur Sommers-Zeit kan man dieſe Würſte in ungeknäutem Hirſe etwas länger aufbehalten.

Noch anderſt.

Nimm zehen Pfund Rindfleiſch, ſchneide die Haut und das Aederichte davon, ingleichen

auch

auch vier Pfund Schweinenfleiſch und zwey Pfund Speck. Den Speck ſchneide klein und würflicht, oder aber, miſche ihn unter das Fleiſch, und hacke ihn, zuſamt demſelbigen, wohl klein. Darnach nimm ungefehr ein halb Pfund Salz, ein Loth geſtoſſenen, und drey Loth ganzen Pfeffer, und zerknirſche ihn nur etwas. Hacke oder zerſchneide auch ein wenig Majoran und Roſmarin, miſche ihn ebenfalls darunter. Alsdenn faſſe es auf das veſteſte in die Gedärme, und laß ſie zwey Tag lang liegen. Hänge ſie für den Ofen, jedoch daß die Hitze nicht zu hart daran gehe, und laß ſie ein wenig ertrocknen, hernach hänge ſie etliche Täge im Rauch, alsdenn in die Lufft, da keine Sonne hinſcheinet, ſo werden ſie recht und gut.

Wie man Welſche Würſte, ſo man Mortadellen, oder Boloneſiſche Würſte nennet, recht machen ſoll.

Nimm drey Pfund friſchen Speck, zerſchneide ſolchen in groſſe Würfel, einer Haſelnuß groß, darzu nimm vier und ein halb Loth Salz, dörre und ſtoß es ganz klein, anderthalb Quintlein Zimmet, ein halbes Quintlein Negelein, eine kleine Muſcatnuß, auch ein wenig Zucker, alles klein zerſtoſſen, und mit Malvaſier, oder ſonſt einem guten Wein, angemacht, alles untereinander gemenget, und in den Keller, oder an einen andern kühlen Ort geſetzet. Hernach nimm acht Pfund

mageres Fleiſch, von einen Schunken oder aber von einem andern Fleiſch, ſo nicht fett iſt, die Häutlein und Nerven müſſen alle davon abgeſchnitten werden, und das Fleiſch auf das kleineſte gehacket, mit Malvaſier beſprenget, und fünffthalb Loth geriebener Parmeſan-Käs, nebſt neun Loth gedörrt-und geſtoſſenem Salz darauf geſtreuet, auch wieder drey Loth ganzer Pfeffer untermenget und miteinander gehacket werden. Alsdenn die erſte Mixtur, oder das Fette, auf das Magere geleget und ein wenig gehacket, wie einen Teig untereinander geknetet, damit alles wohl vermenget werde, und in einen saubern groſſen Darm gefüllet, ſo veſt, als es nur möglich, denn ſtich mit einer groſſen Nadel hinein, daß die Lufft heraus gehe, und hänge ſie zwey oder drey Tage in eine Stube, daß ſie trocken werden. Wenn ſie wohl getrocknet, ſo hänge ſie an einen kühlen und lüfftigen Ort, und ſiehe fleißig zu, daß ſie nicht anlauffen und frieren. Wiſche ſie zu Zeiten mit einem ſaubern Tuch ab, und hänge ſie, daß ſie nicht aneinander ſtoſſen, ſo bleiben ſie biß in den Sommer gut.

Regi=

Regiſter.

A.

Aal, blau geſotten 512–515
eingemacht 516. 520
auf Franzöſiſch gekocht 519
gebachen 518
gebraten 517. 518
gefüllt 519
marinirt 521
mit Butter-Brüh 516
mit gelber Brüh 516
mit Peterſilien-Wurzeln 515
a la matelote 522
Potage 56
von Kalbfleiſch 698
Aal-Ruppen, ſiehe Ruppen
Aepffel-Brüh 747. 748. 749
dürre gedünſtet 880
gedünſtet 877. 878
gefüllt 878
gekocht 877
geröſtet 879
gehackt 445. 446
Knödlein 294
Muß 443. 444
mit Zucker-Candi 880
Sulze 834. 835. 836
Suppe 1
Ageres-Beer 750
Amerellen-Brüh 750
Ampfer, ſiehe Sauer-Ampfer.

Anis-

Anis-Suppe 1
Apricoſen zu dünſten 881
gefüllt 881
Salat 781
Salſen 822
Armer-Mann 446. 447
Artiſchocken gefüllt 367. 368
in Butter-Brüh 366
in grünen Erbſen 367
gebachen 369
gebraten 369
Potage 56
Salat 78. 781. 782
Auerhan zu braten 684
Auerhenne zu braten 685
gefüllt zu braten 685
Auſtern au bon homine 523
zu bachen 524
zu braten 522. 525
zu mariniren 527
zu röſten 524
zu ſtooven 524. 525
Brüh 88. 542
Suppe 2
von Fiſchmilch 527
von Krebſen 526

B.

Barben zu ſieden 527. 528
à l'etuvée 529
in der kurzen Brüh 529
lange gut zu behalten 530
zu braten 529
Bauren Knödlein 294—297
Bayriſche Rüblein, ſiehe Ruben
Bertram Salſen 822
Bier-Mus 447
Suppe 2. 3. 4
Birn gebraten in Aſchen 883
gedünſtet 881

Birn gefüllt 882
geſchweiſt 883
dürre gekocht 884
Knödlein 297. 298
Mus 448
und Quitten zuſamm zu kochen 882
Biſque von jungen Hünern 80
von Kalbfleiſch 80
Blateiſe / ſiehe Halbfiſche.
Blumen-Kohl zu bachen 379
zu kochen 378. 379
Salat 797
Blutwürſte, Franzöſiſche 286
Niederſächſiſche 901
Bocks-Nierlein in Brüh 267
gebachen 268
Boeuf a la mode 81. 82. 83
von Hammel Schlegel 84
Bohnen zu kochen 370. 371
Salat 783
Bologneſer-Würſte 285
Borragen-Sallat 783
Borage, ſiehe Potage.
Brätlein, gewickelte 697. 698
Brätlinge zuzurichten 371. 372
Braßen mit Ragout 535
Braten von Eyern 411. 412
übergebliebnen, zuzurichten 84. 85. 158
mehr, ſiehe unter den Sachen ſelbſt
wie lang die fürnehmſten Stück zu braten 898
Bratwürſt-Gebäck 901
Knödlein 299
Niederſächſiſche 902
Rafiolen 311
von Rebhüner-Fleiſch 360
Suppe 7
in Zwiebeln gekocht 284
Braune Brüh über Hechte 574
Brexen, gebraten 536

Brexen gefüllt gebraten 536
gesotten 535
Brey, ſiehe Mus
Brezen-Suppe 7. 8
Brieſe gebachen 289
in Oel und Capern 287
gebraten in Sardellen-Brüh 28
gefüllt 290
geſotten 286
Hattuel davon 293
in Agreſtbrüh 289
Knödlein 309
mit Eyerdottern 289
mit Ragout 335. 336
Raſiolen 329
Suppe 8
Würſtlein 360
Brod-Mus 498
Broſen-Knopf 299
Brüh gelbe über Karpfen 617
grüne über Hechte 598
ſaure über Kälber-Füße 278.
ſaure über Schnecken 343
ſchwarze über Hüner 120
ſchwarze über Karpfen 615
ſüſſe, über Kalbs- und Lamm-Fleiſch 155
ſüße, über Kälber-Füße 278
ſüſſe, über Ruppen 679
ſüße, über Wildpret 211
über gedrocknet Rindfleiſch 181
über Forellen oder Hechte 548
über gebachene Eyer 418
— — Perſchinge 670
— — Ruppen 678
über gehackte Hechte 584
über geröſtet Kalbs- und Lamm-Fleiſch 154
über geſotten Vögel 210
über Haaſen 752
über Hüner 752
über kalte Hechte 597. 751

Brüh über Ochſenwammen 241–245
über Perſchinge 660. 661
über Priſillen 753
über Riemen oder Lendbraten 751. 753
über Vorgebratens 752
über Wildpret 211–216. 751
mehrere ſind unter ihren eigenen Nahmen, und in den Capitel von Brühen.
Brunnenkreß-Salat 703
Suppe 8
Bruſt-ſtück vom Rind à la Roiale 171
Sulze 837
Buchweizen-Grütze 449
Butten in der Caßerole 537
— — marinirt 537
Butter-Brüh über Aale 516
Artiſchocken 366
Grundeln 553
Hechte 562
Heringe 605
Kalbs- und Lamm-Fleiſch 142
Klippfiſche 626
Schnecken 341
Stockfiſch 671
Knödlein 299. 300
Milch-Suppe 9

C.

Cabeliau zu braten 538
zu füllen 538
zu ſieden 537
zu ſtooven ibid.
mehr ſiehe Laperdon
Caldaunen, ſiehe Wammen.
Capaunen wie Faſanen zu braten 687. 688
eingepickt 119
gebraten 686
gedämpft 121. 122
gefüllt, geſotten 124. 125. 131
gefüllt gebraten 688. 689
Gebäck 451

Capau-

Capaunen in Agreſtbrüh 106. 107
in Capernbrüh 105
in Citronen und Pomeranzenbrüh 103. 104
in Limonienbrüh 104
in Mandelbrüh 101. 102
in Mandelgreen 102
in Peterſilienbrüh 108
in Reiß 109
in Schnittlauch 108
in ſchwarzer Brüh 120
mit Sardellen gebraten 686
mit Auſtern gebraten 689
Mus 451
Potage 57. 58
Sulze 842. 843. 844
weiß zu ſieden 97–99
zuzurichten zum kalt eſſen 127
über gebachene Fiſche 760
Capern-Brüh über gebachene Fiſche 760
über Hechte 569. 570
über Hüner und Capaunen 105
über Kalbs- und Lammfleiſch 144
über Perſchinge 656
über Schlegel und Priſillen 760. 761.
Salat 784. 785
Suppe 10
Cardons oder Cardus, ſiehe Kardus
Caſtanien Suppe 10
über Hüner 110
über Rindfleiſch 180
Cervelate von Fiſchen 539
von Lachs 539
Chalotten-Brüh über Schlegel 761. 762
Champions auf dem Roſt gebraten 373
einzumachen 789. 790
gebachen 374
gefüllt 374
mit Ragout 373
Potage 59
zuzurichten 373
Chocolate-Suppe 10

Cibe-

Cibeben, ſiehe Zibeben
Cichorien, ſiehe Wegwarten
Citronen-Brüh über Rebhüner 756
über Wildpret 755
Mus 451
Salat 785
Citronen-Brüh über Forellen 541
Hechte 566–568
Kalbs- und Lammfleiſch 142
Karpfen 610
Perſching 655
Rebhüner 759
weiß gebratens 757
ſchwarz gebratens 757. 758
Eſſig 815
gefüllt in einer Sulze 845
Gehäck 453
gekocht 885
Mus 451. 452
Salat 786. 788
Salze 823
Suppe 11. 12
Compote mit Tauben 200
Coriander-Brüh über Rindfleiſch 179
Corinthen, ſiehe Weinbeer
Coulis 745. 746. 747
Cucumern, ſiehe Kimmerling.

D.

Dämpff- -Brätleiu 160
Datteln gedünſtet 885
Muß 454
Suppe 13
Deltauer-Rüblein, ſ. Pfetter-Rüblein
Dorſch-Kohl, ſiehe Kohl
Dotter-Mus 454

E.

Emmerlinge, gebraten 692
Endivien-Salat 790
warm zuzurichten 392

Engliſche Brüh über Hechte 578
Rindbraten 690
Enten gebraten 691.
gedämpft 86
gefüllt 163
in der kurzen Brüh 163
mit Ragout 162
Erbſen-Brüh über Halbfiſche 531
über Hechte 577
grüne, über Stockfiſch 672
grüne zu kochen 375
grüne mit den Schalen 375.
grüne, über Artiſchocken 367
grüne, über Halbfiſche 532
grüne, über Krebſe 631
grüne, über Ruppen 677
grüne, über Wels 681
ganze 458. 459
gerendelte 460
Suppe, von grünen Erbſen 20
blinde 23
ſaure 22
und Gerſten 464
Erdäpfel gekocht 376
Erdbeer-Brüh 762
Eßig 816
Mus 458
Salſen 824
Suppe 24
Erlizen 540
Eßig zu machen 815
von Citronen 815
Erdbeeren 816
Hohlbeeren ib.
Holunder 816
Jeſmin ibid.
Kornblumen 816
Negelein 817
Pomeranzenblüh 817
Roſen 817

Eſſig Roſmarinblüh 818
von Violen 819 820
Weinbeeren 821
Weixeln 821
Braten, gedämpft 87
Brüh über Rindfleiſch 186
Euter von Eyern 415
von Krebſen 627. 631
Eyer braten 411. 412
Dotterbrüh über Hüner 115
über Perſching 656
Dotter-Suppe 13. 14
über Brieſe 289
eingerühret in Schmalz 513
mit Raum 413
mit Bratwürſten 413
mit Sardellen 414
eingeſezt in Schmalz oder in Oel 414
Euter 4 5
gebachen 432
in einer Brüh 418
in Faden 416
auf Florentiniſch 416
gebraten in Ragout 436. 437
gefüllt 419. 420
am Spieß gebraten 421. 422
geröſt 423
Gerſte 456. 457
gehackte 457
mit Mehl 458
geſpickt mit Speck und Heringen 423
geſtürzt 424. 425
Graßgöcker 425
grüne oder Graß-Eyer 426. 427
halbirte 28
harte, in Senff ibid.
über Krebſe 631
über Schnecken 342
in der Faſten 416. 417
in Ragout mit Kern 437

Eyer-Käß 429
Dorten 430
gebachen 430. 431
Mus 455
Kißlein 431
Klar-Mus 508. 509
Knödlein 301. 432
Kuchen, gefüllt 422
Mus 455. 456
Platz oder Pfann-Kuchen 432-435
auf Portugieſiſch 436
mit Raum 437
auf Römiſch 438
ſaure 438
Sulze 439. 848
Suppe 15. 17. 18
verdeckte 439
verlohrne 440
Wämmlein 440
Wammen-Suppe 19. 20
Würſtlein 361. 441. 442

F.

Fächer-Salat 790
Faſan aus einem Capaun zu machen 687. 688
gebraten 692
Hüner gebraten 692
Faſten-Suppe 24
Feder-Wildpret gedämpft 122. 123
Feigen-Kooch oder Gehäck 461
Mus 460
Feld-Salat 809
Fenchel-Brühe über Perſchinge 656
Fincken gebraten 692
Fiſch abzuſieden, daß ſie lang gut bleiben 530
Mus 462
Potage 54
Rogen-Suppe 25
Sulze braun 851
Suppe 24
Fleiſch einzuſalzen u. aufzudörren 899. 900

Fleiſch

Fleiſch geſultzt 95
Potage 60
Würſtlein 362. 364
Forellen blau geſotten 540
gebachen in Oel 546
gebraten in Oel 546
geräuchert in guter Brüh 548
grün geſotten 542
in Aepfel-Brüh 543
in Auſtern-Brüh 542
in Citronen-Brüh 541
in Eßig wie Orade 547
in Knoblauch-Brüh 544
in Oel-Brüh 545
in Oliven-Brüh 545
Sulze 849. 852
wie Stockfiſche zu blättern 544
Franckfurter Schwarten-Magen 346
Franzöſiſche Blut-Würſte 286
Brüh über Capaunen und Hüner 130. 131. 762
Brüh über Hechte 578
Schöps-Hals 194
Suppe 26. 27. 31
Suppe von Fricando 25
Fricadellen 290. 291
Fricando 25. 292
Fricaſſee von Fröſchen 550
von Gurcken 376
von jungen Hünern 80. 88. 89. 90. 91. 133
von jungen Hünern mit Auſtern 88
von Kalbs-Fleiſch 80. 93
von Lamms-Fleiſch 161
von Schleyen 666. 667
von Spanferckeln 92
von Tauben 203
Fröſche zu bachen 549
fricaſſirt 550
Gänß-Bauch gefüllt zu braten 694
einheimiſche zu braten 693
geräuchert 293

Gänß-Kragen gefüllt 275. 276
Lebern gebachen 264
Lebern gebraten 263
Lebern geſotten 262
Leber Rafiolen 332
wilde zu braten 693
klein, ſiehe junge Ganß
Gallerte, ſiehe Sulze
Gang-Fiſchlein in Oel und Eßig 552
zu kochen 550
zum Salat 551
Garten-Hünlein 93
Köhl gekocht 380
Salat 791
Gebachene Speiſen, ſiehe jedes unter ſeinen eigenen Nahmen.
Gebratene Speiſen, ſiehe jedes unter ſeinen Nahmen.
Gebrennte Suppe 27. 28
Suppe mit Mandeln 28
Gedämpfte Speiſen, Gedünſte Früchte, Gefüllte Speiſen } ſiehe jedes unter ſeinen eigenen Nahmen.
Gegler gebraten 692
Gehäck, grünes 465
über Hüner und Capaunen 116
zu Bratwürſten 901
von Kalb- oder Lammfleiſch 139
von Aepfeln 445. 446
von Hünerleberlein 461
von Rebhüner-Mägen 461
von Schmalz 499. 500
von Waſſer 504
von Weixeln 506
von Zibeben 510
von Zim̃et, ſo aufgelauffen 510. 511
mehrers davon ſiehe Mus
Gebackte Suppe 30
Gehirn, ſiehe Hirn
Geiß-Fleiſch eingepickt 94

Geiß-Köpfe zu bachen oder zu braten 229
Milch-Suppe 49
Viertel oder Scheer zu braten 694. 695
Gelbe Ruben mit Mandeln 398
mit Spargel 404
mit Weixeln 399
zu kochen 398
Gemſen-Schlägel gebraten 695
mit Aepfeln 748
Geniſter, ſiehe Kuhnſchroten
Geräuchert Kalbsfleiſch 293
Rindfleiſch 337
Forellen in guter Brüh 548
Gänße 293
Spanferckeln 357
Zungen 235
Geriebene Suppe 30
Gerſten 462. 463
Schleim 463
Suppe 31
Geſottene Speiſen, ſiehe jedes unter ſeinen eigenen Nahmen.
Gibellotte von jungen Hünern 133
Glößlein, ſiehe Knödlein
Granat-Aepfel-Brüh über Hüner und Capaunen 763
Salat 793. 794.
Gras-Eyer 426. 427
Göcker 425
Graupen 464
Green-Brüh über eingebeitzt Rindfleiſch 764
über geſalzene Hechte 602. 603
über Hauſen 555
über Karpfen 609
Grieß-Brey 466 467
Knödlein 303
Kooch ſo eingebrennt 467
Suppe 31
Grillade von Tauben 96
Grüne Eyer 426. 427
Suppe 31

Grüne Waaren zu kochen 366. bis 410
Grünes Kraut, gekocht 407
Kraut mit Krebſen 428
Mus 464. 465
Grütz, ſiehe Grieß
Grundeln blau geſotten 552
gebachen 554
gefüllt 553
in Butterbrüh 553
Gurcken, ſiehe Kimmerling

H.

Haaſen gebraten 699
gedämpft 96
gedämpft in böhmiſcher Brüh 96
gefüllt gebraten 700
gehackt gebraten 701
Haber-Mus 468
Suppe 32
Wurzeln, ſiehe Scorzoner.
Hader-Mus 468
Suppe 14. 15
Hagenbutten, ſiehe Hiefen
Halbfiſche auf Holländiſch 534
gefüllt 534
in Erbſen-Brüh 531
in Kief-Erbſen 532
in Peterſilien-Kraut 533
in Peterſilien-Wurzel 532
in Pohlniſcher Brüh 533
in Kümmel zu kochen 531
zu wäſſern 530
Halbirte Eyer 428
Hamburger Milchſchotten 865
Hamel, ſiehe Schöpß
Hammen, ſiehe Schuncken
Hanf-Suppe 32
Harte Eyer in Senf 428
Haſelhüner gebraten 701. 702
Hattuel von Brießen 293

Zanſen gebraten 556
gekocht 555
in Meer-Rettig-Brüh 555
in Pohlniſcher Brüh 554
Knopf 556
Hecht angelegt 603
auf dreyerley Art zugerichtet 595
gebachen 598
gebachen in Agreſt-Brüh 598
gebachen in Knoblauch-Brüh 600
gebachen in Lorbeerbrüh 599
gebachen in Roßmarinbrüh 599
gebraten am Spieß 596
gebraten in Brüh kalt zu eſſen 597
gebraten in Butten 597
gebraten in grüner Brüh 598
gebraten in Oel 590. 593
gebraten in Pomeranzen-Brüh 598
gebraten mit Auſtern 595
gebraten zum Salat 597
gedämpft in Roßmarin 588
gefüllt gebraten 585. 586
gehackt in einer Brüh 584
geſalzen in Green 602. 603
geſalzen in Milchram 601
geſalzen in Oel gebraten 602
geſalzen in Peterſilienkraut 601
geſalzen in Pfetter-Ruben 602
geſalzen in Senff 600. 601
geſulzt 587
geſulzt in Zwiebeln 588
gewickelt 565
in Böhmiſcher Brüh 578
in brauner Brüh 574
in Butterbrüh 562
in Capernbrüh 569. 570
in Citronenbrüh 566. 567. 568
in Engliſcherbrüh 578
in Erbſenbrüh 577
in Franzöſiſcherbrüh 578

Hecht in Knoblauchbrüh 575
in kurzerbrüh 584
in Limonienbrüh 568. 569
in Mandel-Green 571. 603
in Niederländiſcherbrüh 583
in Oel geſotten 663. 664
in Oeſterreichiſcherbrüh 582
in Pfetter-Ruben 576
in Pohlniſcherbrüh 579. 580. 581
in Roßmarinbrüh 571
in Salbeybrüh 570
in Sardellenbrüh 557. 558. 559
in ſauern Kraut 575
in Spaniſcherbrüh 594
in Speckbrüh 562
in Ungariſcher Brüh 577
in weißer Brüh 584
in Zwiebeln 573. 574
mit Heringen 560
Knödlein 311
mit Krebſen 561
marinirt 603
mit Peterſilien-Wurzeln 572
Rafiolen 331
mit Ragout 583
Schlangen-weiß 565
Sulze 849. 852
Suppe 32
wie Auſtern 561
wie Stockfiſch zuzurichten 561
zerſchnitten und gebraten 590
zerzupft mit Kornbrüh 594
Heffen-Knödlein 304. 305. 306
Knopf 303
Heher, gebraten 703
Heidel-Brey 449. 450
Herbſt-Mus 471
Hering gebachen 607
gebraten 606
gefüllt 607
geſpickt ibid.

ering in brauner Brüh 605
in Butterbrüh 605
in Oel und Eßig 608
in Senffbrüh 605
über Hecht 560
Hertz von Kalbsfleiſch 96
Hertzlein Köhl gekocht 582
Hieffen gedünſtet 886
Mus 469
Salſe 824
Suppe 33
Hirn gebachen 238
gefüllt 238
Knödlein 307
Mus 470
zuzurichten 237. 238
Hirs-Mus 469
Hirſch-Bruſt gebraten 704
Keul, oder Schlegel gebraten 703
Zehmer gebraten 704
Hirſchhorn-Sultze 854 – 856
Hohlbeer-Brüh über ſchwartz und weiß Geflügel 762
über Rebhüner und Capaunen 765
Eßig 816
Holler-Blüh-Salſen 825
Eßig 816
Hollunder-Blüh-Salat 797
Hopffen, warm zugericht 377
Salat 797
Hüner angelegt 127
auf Engliſch eingepickt 118. 119
gantz weiß gebraten 705
au brun 130
a la Daube 131
fricaßirt 88. 89. 90. 91. 133
a la Provençale 132
gebachen 120. 129. 208
gedämpſt 121. 122. 123
gefüllt 126. 131
gefüllt auf Holländiſch 124
gefüllt auf Welſch 125

Hüner gefüllt gebraten 707
gefüllt mit Mandel-Milch 125
gemein gebraten 706
Gibellotte 133
in Agreſt-Brüh 106. 107
in Böhmiſcher Brüh 117
in Capern Brüh 105
in Citronen oder Pomerantzen Brüh 103. 104
in der Faſten zu braten 707
in Eyerdotter-Brüh 115
in Gehäck 116
in Knödlein 111
in Leberbrüh 115
in Limonien 104
in Mandelbrüh 101. 102
in Mandeln und Green 102
in Nudeln 111
in Peterſilienbrüh 108
in Reiß 109
in Sauerampfer 108
in ſauern Kraut 107
in Schnittlach 108
in ſchwarzer Brüh 120
in Speck 116
junge, wie Rebhüner zu braten 705
Knödlein 307. 308
Kooch oder Gehäck 470
Leberlein 320. 461
mit Auſtern oder Sardellen gefüllt 689
mit Caſtanien 110
mit Käs-Kohl und kleinen Ruben ibid.
mit Krebs und Mandeln gefüllt 707
mit Morgeln 111
Mus 470
Potage 60. 61
Raſiolen 332
Ragout 128. 165. 166
ſauer eingepickt 119
Sultze 842. 843. 844. 857
Suppe 33

Hüner Suppe von geſtoſſenen Beinen 34
Suppe von Leberlein 35
weiß und mild zu ſieden 97. 98. 99
davon man die Brüh trincken kan 100
zuzurichten, und kalt zu eſſen 127
Hünlein verlohrnes 425
Huſten-Sultze 837

J.

Jeßmin-Eſſig 816
Indianiſcher Hahn, ſiehe Welſcher Hahn
Johannes-Beer gekocht 886
Sultze 857
Suppe 35
Junge Ganß in Aepffelbrüh 274
in Limonienbrüh 271
in Pfeffer 275
in Pohlniſcherbrüh 274
in weiſſer Limonienbrüh 273
in Zwiebelbrüh 273
Junge Hüner wie Rebhüner gebraten 705
mehrers ſiehe Hüner
Jus von Championen 744
von Capaunen 745
von Rindfleiſch 745
von Hammel- oder Kalbfleiſch 745

K.

Kachel-Mus 471
Käß-Knödlein 309
Suppe 35. 36
von Mandeln 862
Kohl ſiehe Blumen-Kohl
Kalbs-Braten in Ragout 135. 169
ſo übergeblieben 158. 194
Bruſt gefüllt 711. 713
Bruſt gebachen 157
in Potage 62. 63
mit Ragout 134
Kalbsfett-Knödlein 310
Kalbfleiſch auf Franzöſiſch 138

Kalbfleiſch auf Holländiſch 174
auf Niederländiſch 151. 152
beſonder gekocht 140. 155. 156
eingepickt 154
eingepickt in ſüſſer Brüh 155
fricaßirt 93
gebachen 157
gelb gekocht 140. 141
geräuchert 293
geröſt in einer Brüh 154
gewickelt gebraten 697. 698
in Butterbrüh 142
in Capernbrüh 144
in Citronenbrüh 142
in einer Sultze 857
in Gehäck 139
in Limonienbrüh 143. 144
in Kümmelbrüh 157
in Majoranbrüh 149
in Negeleinbrüh 150. 151
in Peterſilienbrüh 147
in Ragout 138
in Roßmarinbrüh 148
in Sardellenbrüh 141
in Speck 152. 153
in Stachelbeerbrüh 145. 146
Knödlein 307. 310
Knödlein mit Limonien 310
wie ein Aal gebraten 698
Würſtlein 362. 363. 364
Kalbsfüſſe in Majoranbrüh 278
in Milchrambrüh 277
in Peterſilienbrüh 278
in ſaurer Brüh 278
in ſüſſer Brüh ibid.
Kalbs-Keule ſiehe Kalbs-Schlegel
Kalbs-Kopf gebraten 227. 228
kalt zu ſpeiſen 228
mit der Haut 227
zuzurichten 225

Kalbs-Kröß gekocht 250. 251
Kalbs-Leber gebachen 259. 260
gebraten 260. 261
gebraten im Netz 262
gedämpft 255
gefüllt 257
mit Grieß gebachen 260
in Zwibelbrüh 256
Plätzweiß zuzurichten 256
wie eine Hirſchleber zuzurichten 258
Kalbs-Lungen 252. 253. 254
Mägen 249. 250
Miltzlein 264
Nieren beſonders zugericht 267
zu braten 726
Nieren-Raſiolen 332
Ohren in Ragout 168
Rieblein zu braten 724
Rucken eingemacht 156
Rucken gebraten 710
Schlegel beſonder zugericht 136
Potage 64
in Ragout 137
Kalbs-Wänſte gefüllt 246–249
Kalbs-Zungen geſpickt, am Spieß gebraten 236
zuzurichten 236
Kaldaunen ſiehe Wammen
Kalten Braten einzuſchneiden 84. 158
Kardus zu kochen 372. 377
Salat 799
Karpffen blau geſotten 608. 609
gebachen 625
gebraten 623. 624
gedämpft 618. 619
gefüllt 619. 620. 621
Gehäck 622
geſchabt ibid.
geſpickt 623
in Citronenbrüh 610
in gelber Brüh 617

Karpffen in Green 609
in der kurtzen Brüh 610
in Limonienbrüh 610
in Negeleinbrüh 615
in Peterſilienbrüh 611
in Roßmarinbrüh 611
in ſchwartzer Brüh 615
in ſüſſer ſchwartzer Brüh 616
in Ungeriſcher Zwibelbrüh 614
in Weixelbrüh 610
in Zwiebelbrüh 612. 613. 614
Knödlein 311
Priſade 279
Kaſtran ſiehe Schlegel
Keimlein warm zu kochen 410
Suppe 36
Salat 813
Kernbrüh über Stockfiſche 672
über weiſſes Kraut 389
über Wels 682
über zerzupfte Hecht 594
Kief-Erbſen ſiehe Erbſen
Kimmerling-Brüh über Rindfleiſch 174
in Fenchel eingemacht 794-796
fricaßirt 376
gefüllt 377
Mus 465
Salat 794-796
Suppe 13
Kindbetterin Suppe 37
Kirſchen geröſt 887
Semmel 886
Trauben 886
Kießlein von Eyern 431
Klippfiſch in Butterbrüh 626
mit Kümmel 626
Knoblauchbrüh über Forellen 544
über gebachene Hechte 600
über geſottene Hechte 575
über Rindfleiſch 177

Knoblauchbrüh über Schlegel 765
Knoblauch Suppe 37
Knödlein, Bauern-Knödlein 294—297. 299
gebachene 302
von Aepfeln 294
von Birn, ſo dürr 298
von Bratwurſt-Gehäck 299
von Brieſen 309
von Broſamen 299
von Butter 299. 300
von Capaunen 307. 308
von Eyern 301. 432
von Grieß oder Grütz 303
von Hechten 311
von Heffen 303 — 306
von Hirn 307
von Hünern 307. 308
von Käs 309
von Kalbsbrieſen 309
von Kalbsfett 310
von Kalbsfleiſch ibid.
von Kalbsfleiſch mit Limonien 310
von Karpffen 311
von Körblein-Kraut 312
von Krebſen ibid.
von Lebern 313
von Lungen 314
von Mandeln ibid.
von Marck ibid.
von Mayen-Kraut 316
von Mehl 315
von Nierenbraten 315
von Rindfleiſch 316. 317
von Schmaltz 300
von Schnecken 317
von Semmeln 318
von Weinbeeren 319
von Weixeln 319
Knopf von Hauſen 556
Kohl mit Knoblauch und Speck 380
mehreres ſiehe Welſcher Kohl

Köhl-Ruben 384
gefüllt 385. 386
zu kochen 380
Körbel-Kraut-Knödlein 312
Suppe 37. 38
Kohl-Hechtlei n 589
Kompus-Krat 386
Kooch gehacktes 461
mehrers ſiehe Gehäck
Kräuter-Salat 799
Krafft-Tauben 160
Krammets-Vögel gebraten 714
mit Ragout 160
Krancken-Suppe 39
Sultze 843. 844. 858
Würſtlein 365
Krauße-Semmeln 356
Kraut rothes zu kochen 387
ſaures zu kochen 387. 388
weiſſes gekocht 389
weiſſes mit Kern 389
weiſſes gefüllt 390
Salat 801
Krebs-Butter 640
einen groſſen Krebs zu machen 640
eingemacht 631
Euter 627. 631
gebachen 627. 628. 633
gebraten 634
gebraten und geſpickt 634
gefüllt 629. 630. 634. 635
geſotten 626
in einem Hachis oder Gehäck 636
in Nudeln 636
in Raumbrüh 637
Knödlein 312
Kooch oder Gehäck 472. 473
mit grünen Erbſen 631
mit harten Eyern 632
mit Ragout 629. 636
mit Semmeln 353. 637
mit Spargeln 638
Mus 472

Raſiolen 332. 333
Strudel 358. 638. 639.
Sultze 858–860
Suppen 40–42
Kreſſen zu ſieden 641
Küh-Eyter gebachen 268
gebraten 269
Raſiolen 333
zu ſieden 269
Kümmel-Brüh über Halbfiſche 531
über Schöpſen-Keule 727
über Kalb- und Lammfleiſch 157
Kümmel-Suppe 43
Kürbis-Salat 803
Suppe 43
zu kochen 391
Kuhnſchroten zu kochen ibid.
als Salat einzumachen 802
Kuttelfleck zu kochen 245. 246

L.

Lachs zu ſieden 646. 647
gebraten 644
gedörrt zu braten 645
in Lebkuchenbrüh 642
in Pohlniſcher-Brüh 643
kalt zu eſſen 645
in Sardellenbrüh 641
in Auſternbrüh ibid.
mit Ragout 643
marinirt 643
ſo geſaltzen zu ſieden 642
Lacktuck oder Lattich-Salat 803
warm zugerichtet 292
Lämmernes Dämpf-Brätlein 160
Lamm gantzes zu braten 715
Lamms-Bruſt gefüllt 711–713
Köpffe zu bachen und zu braten 229
Köpffe auf Engliſche Art 230
Leber gebachen 259
Viertel zu braten 715
Viertel mit Eyern zu braten ibid.
Zunge zuzurichten 235. 236

Lammsfleiſch auf Niederländiſch 151. 190
eingepickt 94. 154
in ſüſſer Brüh 155
fricaſirt 161
gedämpft 95
geröſtet in einer Brüh 154
in Butterbrüh 142
in Capernbrüh 144
in Citronenbrüh 142
in Gehäck 139
in Kümmelbrüh 157
in Limonienbrüh 143. 144
in Majoranbrüh 149
in Negeleinbrüh 150. 151
in Peterſilienbrüh 147
in Ragout 161
in Roßmarinbrüh 148
in Sardellenbrüh 141
in Stachelbeerbrüh 145. 146
in Speck 152. 153
Lampreten ſiehe Neunaugen
Laperdan zuzurichten 647. 648
Leber-Brüh über Hüner 115
Leber-Eyder 321
gebachen 259. 260
gebraten 260. 261
gebraten in Netz 262
gedämpft 255
gefüllt 257
in Zwiebelbrüh 256
Knödlein 313
Plätzweiß zuzurichten 256
Würſte Holländiſche 285
Lebern und Mägelein zu kochen 320
Lebkuchen-Brüh über Schlegel und Priſillen 767
über Wildpret 766
Lebkuchen-Mus 474
Salſen 825
Sulzen 860. 861
Lendbraten gebraten 716
gedämpft 187. 189
in einer Brüh 716

Lerchen gebraten 717
gebraten in einer Brüh 718
gefüllt gebraten 717
mit Speck gebraten ibid.
Ragout 162. 166. 167
Limonien-Brüh über Hechte 568. 569
Hüner und Capaunen 104
Kalbs- und Lams-Fleiſch 143. 144
Karpfen 610
Rindfleiſch 174
Wildpret 212. 213
Limonien-Suppe 43
Linſen-Suppe ibid.
zu kochen 475
Löffelkraut-Salſen 825
Lorbeer-Brüh über gebachene Hechte 599
Lungen gebachen 254
geröſt 254
in Netz gebraten 253. 254
in Butterbrüh 252
in Kümmelbrüh 253
in Zwiebelbrüh 252
Knödlein 314
Koch oder Gebäck 475
um Morgeln daraus zu machen 328
Mus 474. 475
Strudel 359
Suchts-Sulze 862

M.

Mägelein gekocht 320
Märckiſche Ruben, ſiehe Pfetter-Ruben
Magenfalten gekocht 245. 246
Maiſen gebraten 692
Majoran-Suppe 44
Makrellen 649
Malvaſier-Brüh über gebachene Perſchinge 661
Mus 476. 477. 478
Suppe 44
Mandel-Brüh 769
Brüh über Hüner und Capaunen 101. 102
Greenbrüh über Hechte 571. 603
Käß 862
Knödlein 314

Mandel Kooch oder Gehäck 484. 485. 486
Mus 481. 482. 483.
Salſe 825
Sulze 863
Sulze mit Citronen und Pomeranzen-Schalen 864
Suppe 45. 46
Mangolt zu kochen 393
Marck-Knödlein 314
Marillen-Kooch oder Gehäck 487
Salſen 822
mehrers ſiehe Apricoſen
Marinirter Aal 521
Lachs 643
Tauben 201
Maurachen, ſiehe Morgeln
Mayen-Butter 481
Mus 479. 480
Mayenkraut-Knödlein 316
Meer-Enten mit Ragout 162
Meer-Rettig, ſiehe Green.
Meet-Suppe 46
Mehl-Brey 487
Knödlein 315
Suppe 47
Melonen-Mus 487
Milch-geſulzte 864
Kooch oder Gehäck 487
Gehäck mit Mandeln 488
Schotten Hamburger 865
Sulzen 864
Suppen 47. 48
Milchram-brüh über geſalzene Hechte 602
über Kalbsfüſſe 277
Milchram-Suppe 47. 48. 49
Milzlein zuzurichten 264
Miſtler gebraten 714
Möhren oder gelbe Ruben 398
mit Mandeln 398
mit Spargel 404
mit Weixeln 499.

Mor-

Morgeln aus einer Lunge zu machen 321
mit Ragout 395
gehackt 395
Suppe 50. 51
über Hüner 111
zu füllen 394
zu ſieden 393
Moſtart, ſiehe Senff
Mortadellen 905
Mus blaues 449
braunes 449
grünes 464. 465
Herbſt-Mus 471
Kachel-Mus 471
Mayen-Mus 479
von Mayenbutter 481
Panaden, Muß 492. 493
Schüſſel-Mus 501. 502
von Aepfeln 443. 444
von Bier 447
von Birnen 448
von Brod 492. 493
von Buchwaitzen 449. 450
von Capaunen 450
von Citronat 451
von Citronen. 451. 452
von Datteln 454
von Dottern 454
von Erdbeeren 458
von Eyer-Käs 455
von Eyerklar 508. 509
von Eyern 455. 456.
von Eyern ſo ſüß 456
von Feigen 460. 461
von Fiſchen 462
von Gerſten 463
von Grieß 466. 467
von Haber 468
Hader oder Nudelmus 468
von Hagenbuten oder Hiefen 469
von Heidel 449. 450

Mus von Hirn 470
von Hirs in Milch 469
von Hünern 470
von Kimmerlingen 465
von Krebſen 472. 473
von Kürbiſſen 391
von Lebkuchen 474
von Lungen 474. 475
von Malvaſier 476. 477. 478
von Mandeln 481. 482. 483
von Mehl 487
von Melonen 487
von Milch 487. 488
von Muſcaten Brod 488
von Nudeln 468
von Nüſſen 491
von Pſeben 487
von Pflaumen 493
von Piſtazzien 489. 490. 491
von Prinellen 493
von Quitten 493 494
von Reiß 495. bis 498
von Rocken Brod 498
von Roſen 495. 496
von Roſinen 503
von Schnecken 498
von Schwaden in Milch 503
von Strauben 504
von Sulzen 502
von Wein 507. 508
von Weinbeeren 505
von Weixeln 505. 506
von Zibeben 509. 510
von Zwetſchgen 493
von Zucker oder Eyerklar 508. 509
Muſcateller-Beerbrüh 768
Muſcaten-Brod-Mus 488
Suppe 50
Muſcheln-Suppe 50
mit Ragout 650
im Schaalen 649

Muſcheln zu braten 650
zu ſtooven 650
zuzurichten 649
Muſſerons mit Rogout 396

N.

Neben-Eſſen, ſiehe jedes unter ſeinen eigenen Nahmen.
Negelein-Brüh über Kalbs- und Lamms-Fleiſch 150. 151
über Karpfen 615
über Vorhäs 270
Negelein-Eßig 817
Neunaugen gebachen 651
gebraten 652
geſotten 651
nach Art des guten Kochs 653
in der ſüſſen Brüh 6 3
Niederländiſche Suppe 53
Brüh über Hechte 583
Brüh über Kalbs- u. Lamfleiſch 151. 152
Niederländiſcher Senff oder Moſtart 827
Niederländiſche Blut-Würſte 901
Nieren-Braten 135. 719
Braten-Knödlein 315
Kooch oder Gehäck 489
Strudel 359
Suppe 51. 52
von Bock gebachen 268
von Bock in Brüh 267
von Kalb 267
von Ochſen 265. 266
von Schaaf gebraten 726
von Schwein gebraten 735
Nudeln, groſſe aufgegangene 322
Kooch oder Gehäck 489
Mus 468
von Schmalz 323
über Hüner und Capaunen 111
über Krebſe 636
Nuß-Mus 491
Salſe 826
Suppe 52

O.

Ochſen-Augen 432

Ochſen-Füſſe geſulzt 324
kalt 323
mit Senff oder Moſtart 324
Ochſen-Hirn gebachen 238
gefüllt ibid.
zuzurichten 237. 238
Ochſen-Magen gefüllt 240
gekocht 239
Ochſen-Maul zuzurichten 325
Nieren zuzurichten 265. 266
Ochſen-Wamme in Aepfelbrüh 244
in Limonienbrüh 243
in Peterſilien-Kraut 242
mit Zwibeln 241
auf andere Art 245
Oſen-Zunge gebeitzt, gebraten 233
gefüllt 230
geräuchert 235
geröſt mit Brüh 231. 232. 233
geſotten in Green 234
Oel-Brüh über Forellen 545
über Hechte 590. bis 593
über Schnecken 343. 344
Oeſtereichiſche Brüh über einen Hecht 582
Ofen-Knödlein 304
Oliven-brüh über Forellen 545
über Reh- und Gemß-Schlegel 77.
über Wildpret 214
Ollapotrid 325. 328
Suppe 52
Orade von Forellen 547
von Perſchingen 661. 662
von Weißfiſchen 682
Ouille 64

P.

Pärſche, ſiehe Perſchinge.
Panaden-Muß 492. 493
Paſtinack 396
Perſchinge gebachen 659
gebachen in Brüh 660
gebachen in Malvaſierbrüh 661
gebachen in Polniſcherbrüh 660

Perſchinge geſotten 542. 654
in Capernbrüh 656
in Citronenbrüh 655
in Eyerdotternbrüh 656
in Fenchelbrüh 656
in guter Brüh 657
gebraten 658
in Oel gedämpft 659
mit Gurcken 658
in Peterſilien geſotten 657
wie Orade eingemacht 661. 662
Peterſilien-brüh über einen Aal 515
über Hüner und Capaunen 108
über Kalb und Lamsfleiſch 147
über Karpfen 611
über Rindfleiſch 176
Peterſilien-Kraut Knödlein 316
Kraut über geſalzene Hechte 601
Kraut über Halbfiſche 533
Salſe 826
Suppe 53
über Perſchinge 657
Wetſchen zu kochen 395
Wurzel über Halbfiſche 532
Wurzeln über Hechte 572
Wurzel-Salat 803
Pfannen-Kuchen 432. bis 435
Pfauen gebraten 719
in Citronatbrüh 754. 755
Pfeben-Mus 487
Pfeffer über eine junge Gans 275
über Rindfleiſch 180
über Vorhäs 270
über Wildpret 215. 216
Pferſching gedünſtet 888
Salat 804
Sulze 867
Pfetter-Ruben zu kochen 399. 400
über friſche Hechte 576
über geſalzene Hechte 602
Pfifferling, gelbe zu kochen 397

Pfifferling weiſſe zu kochen 397
Pflaumen-Mus 493
Picklinge in Pfannenkuchen 435
zu braten 662
zu ſieden ibid.
Pinien, ſiehe Piſtazzien.
Pirſchinge / ſiehe Perſchinge.
Piſtazien Koch oder Gebäck 489
Mus 489. 490. 491
Suppe 54
Platteiſſe marinirt 663
Pohlniſche Braten 719 720
Braten mit Zwiebeln 779
Brüh über junge Gänſe 274
gebackene Perſchinge 660
Halbfiſche 533
Hauſen 554
Hechte 579 bis 581
Lachs 643
Ochſen-Zungen 233
Pomeranzen-blüh-Eſſig 817
Pomeranzen-blüh über gebratene Hechte 598
über Hüner und Capaunen 103. 104
über Rebhüner und ſchwartz gebrates
nes 770. 771
Pomeranzen ſo gekocht 881
geſchraubt und in Zucker eingemacht zu Sa-
lat 787. 788
Salat 787. 788. 804
Sulze 867. 868
Portugieſiſche Eyer 435. 436
Portulack-Salat 807
Salat mit Stengeln 807
Potage von Fiſchen 54
von Aalen 56
von Artiſchocken 56
von Capaunen 57. 58
mit Champion 59
mit Fleiſch, Hüner oder Tauben 60
von gefüllten Hünern 60. 61
von gefüllter Kalbsbruſt 62. 63

Potage von Kalbs-Keule 64
von Rebhünern 66
Pricken, ſiehe Neunaugen.
Prinellen gedünſtet 888
Mus 493
Priſade 279 bis 283
Priſillen gebraten 721
gedämpft 164
in einer Brüh 753
in Capernbrüh 760
in Lebkuchenbrüh 767

Q.

Quitten gedünſtet 890. 891
gefüllt 892
gekocht 889
Koch oder Gehäck 494
Mus 493. 494
Salſe 827
Sulze 869
Suppe 67
und Birn zu kochen 882
wie gelbe Ruben zu kochen 890

R.

Rafiolen von Bratwurſt Gehäck 331
von Brieſen 329
von Gänß-Leberlein 323
von Hechten 331
von Hünerfleiſch 332
von Kalbs-Nieren 332
von Krebſen 332
von Küh-Eyter 333
von Schnecken 334
Ragout mit Eyern und Kern 437
von Brieſen mit Hahnen-Kämmen 335. 336
von Enten 162
von gebratenen Eyern 435. 436
von Hünnern 165
von Hünern mit Artiſchocken 166
von Hünern mit Schuncken geſpickt 128
von Kalbsbraten 135. 169

Ragout von Kalbsbruſt 134
von Kalbfleiſch 138
von Kalbs-Schlegel 137
von Kalbs- und Schweins-Ohren 168
von Krammets-Vögeln 160
von Lerchen 162. 166
von Lerchen und Schuncken 167
von Rebhünern 170
von Rindfleiſch 187
von Schnepfen 195
von gebratenen Schnepfen 166
von Schweins-Ohren und Füſſen 167
von Tauben 202
von übergebliebenen Kalbsbraten 135. 169
von Waſſer-Schnepfen 197
von Wildpret 172
Rapunzeln-Salat 807
Raum-brüh über Krebſe 637
über Stockfiſche 672
über Wels 682
über zerzupfte Hechte 594
Rebhüner gebraten 701. 702
in Aepfelbrüh 747
in Citronatbrüh 756
in Citronenbrüh 759
in Hohlbeerbrüh 765
in Muſcateller-Traubenbrüh 768
in Pomeranzenbrüh 770. 771
in Roſen-Eßigbrüh 773
in Weixel-Eßigbrüh 765
Rebhüner Ragout 170
Kooch oder Gehäck 461
Potage 66
Sulze 870
Suppe 68
Würſtlein 360
Reh-Fleiſch, ſiehe Wildpret.
Reh-Keule angeſchlagen 722
zu dämpfen 170. 171
Reh-Schlegel gebraten 722. 723

Reh-Schlegel in Muſcateller-Beerbrüh 768
in Olivenbrüh 770
Reh-Zehmer gebraten 723
Reiß in Fleiſchbrüh 497
in Milch 496
Koch oder Gebäck 495
Mus mit Mandeln 497
Suppe 68
über Hüner und Capaunen 109
über Rindfleiſch 180
Rettig-Salat 808
Rieb-von Kälbern gebraten 724
von Ochſen zu braten 725
von Ochſen in Zwiebelbrüh 779
Riebes-beer, ſiehe Johannes-Beer.
Riemen gedämpft 187. 189. 190.
gebeizt zu braten 725
Rindbraten mit Ragout 191
auf Engliſche Art 690
Rindernes Bruſt-Stuck à la Royal 171
Rindfleiſch abgetrocknet mit einer Brüh 181
aufgewickelt 182
auf Holländiſch 174. 175
auf ungemeine Art 183. 184. 185
auf Weſtphäliſch 175
aus Eßig gekocht 186
beſonder gekocht 189
gehackt gekocht 187
geräuchert 337
geſalzen 181
gewickelt gebraten 698
in Coriänderbrüh 179
in Kimmerlingbrüh 174
in Knoblauchbrüh 177
in lauterer Brüh 172
in Limonienbrüh 174
in Majoranbrüh 179
in Peterſilien 176
in Pfeffer 180
in Roſinbrüh 173
in Salbeybrüh 179

Rindfleiſch in Sellerbrüh 178
in Wachholderbrüh 178
in Zwiebelbrüh 177. 779.
Knödlein 316. 317
mit Caſtanien 180
mit grünen Kräutern 176
mit Ragout 187
mit Reiß oder Graupen 180
mit Spargel 180
ſo übergeblieben, zuzurichten 192. 191
Rinds-Ziemer à la Marotte 191.
Zungen mit Ragout 337
Rippen-Stück von Hammeln 193
Rocken-Brod-Mus 498
Röckelein-Suppe 73
Roſen-Eßig 817
Eßigbrüh über Rebhüner und Gebratenes 773
Kooch oder Gebäck 495
Waſſer-Mus 496
Roſen-Brüh über Rindfleiſch 173
über gebratene Hüner 772
Mus 505
Suppe 78
Roſmarin Blüh-Eßig 818
Brüh über gebachene Hechte 599
über Gebratens 772
über Hechte 571
über Kalb- und Lammsfleiſch 148.
über Karpfen 611
über Wildpret 773
Roſmarin-Suppe 69
Roſtbrätlein 198
Rotheskraut zu kochen 387
Rother-Ruben-Salat 808
Ruben, Bairiſche ſiehe Pfetter-Ruben
gelbe ſiehe Möhren
rothe 399
weiſſe 400
Suppe 69
Rüblein-Kraut 401

Rugetten mit Ragout 663
Rummel-Sulze 870
Ruppen auf einer Schüſſel gekocht 67
gebachen in Oel 675
gebachen mit Brüh 678
gebraten in ſüſſer Weinbrüh 679.
gedämpſt 677
gefüllt gebraten 679
geſotten 675. 676
in friſchen oder Kieferbſen 677
mit ſauren Kraut 678
wie einen Aal gebraten. 679
in der Caſſerole 522

S.

Salat, Feld-Salat 809
Garten-Salat 791
Gehäupter 792
Häupter warm zugerichtet 392
mit Fächern 790
von Apricoſen 781
von Artiſchocken 781. 782
von blauen Köhl-Sprößlein 798
von Blumen-Kohl 797
von Bohnen 793
von Borragen oder Borretſch 783
von Brunkreß 783
von bunten Wegwarten 812
von Capern 784 785
von Citronat 785
von Citronen 786
von Citronen geſchraubt, in Zucker eingemacht 787
von Endivien 790
in Fächern 790
von Granat Aepfeln 793. 794
von Holunderblüh 797
von Hopffen 797
von Käsköhl 797
von Kardus 799
von Kimmerlingen 794. 795. 796
von Kräutern 799

Salat von Kraut 801
von Kürbiſſen 803
von Kuhnſchrotten 802
von Lactuck oder Lattich 803
von Peterſilien-Wurtzeln 803
von Pferſchingen 804
von Pomerantzen 787. 788. 804
von Pomerantzen geſchraubt in Zucker eingemacht 787. 788
von Portulack 807
von Portulack mit Stengeln 807
von Rapunzeln 807
von Rettig 808
von rothen Ruben 808
von Sardellen 808
von Schaafmäulern 809
von Scorzonera 810
von Seller 810
von Spargeln 810. 811
von Tartuffeln 812
von Wegwarten 812. 813
von Welſchen Köhl 798
von Zwiebeln 814
Salbey-Brüh über Hechte 570
über Rindfleiſch 179
Salmen ſiehe Lachs
Salſen auf gemeine Art 822
von Ampffer ibid.
von Apricoſen ibid.
von Bertram ibid.
von Citronen 823
von Erdbeeren 824
von Hieſen 824
von Holler-Blüh 825
von Lebkuchen 825
von Löffelkraut ibid.
von Mandeln 825. 826
von Marillen 822
von Nüſſen 826
von Peterſilien 826
von Quitten 827

Salſen von Weinbeeren 828
von Wein-Lägelein 829
von Weixeln 829
Sardellen-Brüh 774
über allerley Braten 751
über Hechte 557 – 559
über Kalbsfleiſch 141
über gebratene Schnecken 340
über geſottene Schnecken 341
Sardellen in einer Sultze 871
Salat 808
Suppe 69
Sultze 871
zuzurichten 664
Sauce ſiehe Brühen
Sauer-Ampfer-Salſe 822
Suppe 70. 71
über Hüner 108. 118
Sauer Kraut geſotten 387
geſotten in Oel 388
mit Schweinfleiſch 388
Suppe 71
über Hechte 575
über Hüner 107
über Ruppen 678
Saurach Brüh über Wildpret 774
Saure Brüh über Kalbsfüſſe 278
über Schnecken 343
Saure Eyer 438
Schaaf-Lungen 252 – 254
Mägen 249
Nierlein gebraten 726
Wänſte gefüllt 246 – 249
mehrers ſiehe Schöps
Schaafmäuler Salat 809
Schäfen ſiehe Erbſen
Schakkobin-Suppe von Käß 73
Schalotten ſiehe Chalotten
Schildkröten fricaßirt 665
Schincken ſiehe Schüncken
Schlegel in Aepffel Brüh 749
in Capernbrüh 760

Schlegel in Chalottenbrüh 761
in Citronenbrüh 758
in Knoblauchbrüh 765
in Lebkuchenbrüh 767
in Sardellenbrüh 780
in Stachelbeerbrüh 159
in Zwiebelbrüh 780
von Gemſen gebraten 695
von Hirſch gebraten 703
von Kalb wohl zugericht 156
von Kalb in Ragout 137
von Kalb ſo gebeitzt 710
von Reh gebraten 722. 723
von Schwein ſo friſch gebraten 734
von Schwein ſo zahm gebraten 733
Schleyen fricaſſirt 666. 667
gebraten 667
gedämpft 666
geſotten 665
kalte 667
marinirt 668
Schmaltz-Knödlein 300
Kooch oder Gehäck 499. 500
Nudeln 323
Schnecken gebachen 338
gebraten 339
gebraten in Sardellenbrüh 340
geſotten in Sardellenbrüh 341
geſpickt gebraten 339
in Butterbrüh 341
in Oehlbrüh 343. 344
in ſaurer Brüh 343
Knödlein 317
mit Eyern 342
Mus 498
Nafiolen 334
Suppe 71
Schnee zu machen 872. 873
Schnepfen auf Burgunder Art 196
gebraten 740
gedämpft 195
gefüllt 726

Schnepfen in Ragout 166. 195
Schnittlanch über Hüner oder Capaunen 108
Schöps-Braten in Ragout 169
Braten einzuſchneiden 194
Hals auf Franzöſiſch 194
Fleiſch in Kümmelbrüh 157
Keule angeſchlagen 730. 731
Lebern 255. 261
Lungen 252 – 254
Rippenſtück 193
Rücken einzumachen 156
Schlegel gebraten 728. 729
gepreßt 159
in Agereſtbrüh 159
mit Cucumern 727
mit Sardellen 729
Schock oder Leber-Eyter zu machen 321
Schollen gefüllt 668
in der Caſſerolle 669
Schoten-Erbſen ſiehe Erbſen
von Milch Hamburger 865
Schüſſel Mus 500 – 502
Schuncken auf dem Roſt zu braten 346
friſch zu braten 734
von Fiſchen 665
Weſtphäliſche zuzurichten 344. 345
Schwaden Mus in Milch 503
Schwäbiſcher Braten 732
Schwarten-Magen Franckfurter 346
Schwarze Brüh über Capaunen und Hüner 120
über Karpfen 615
über Wildpret 215
Schwarz Gebratenes } ſiehe jedes unter ſeinen eigenen
Geflügel } Nahmen.
Schweins-Braten 734
Fleiſch geräuchert 349
Käs 347. 348
Köpflein zuzurichten 225
Kopf in Saltz 224
Kopf ſo wild, zuzurichten 219 – 223
Kopf ſo zahm, wie einen wilden zuzurichten 225
Miltzlein gebraten 265

Schweins-Nierlein gebraten 735
Priſade 280
Rieblein gekocht u. auf dem Roſt gebraten 198
Schlegel ſo friſch gebraten 734
Schlegel ſo zahm gebraten 733
Ohren und Füſſe 167. 168
Wildpret, ſo geſultzt, lang aufzubehalten 197
Zunge geſpickt, am Spieß zu braten 236
Zunge zuzurichten 236
Scorzonera-Salat 810
Suppe 72
zu fricaſſiren 401
zuzurichten ibid.
Sellerie-Brüh über Rindfleiſch 178
Salat 810
Suppe 72
warm zu verſpeiſen 402
Semmeln beſonder zugericht 350
gefüllt 351
gefüllt mit Krebſen, Aepfeln u. dergl. 352–355
Knödlein 318
Krauſe 356
Mus 503
Nudeln 356
Suppen 73
mit Würſten 354
Senff auf Niederländiſch 827
auf Welſch 828
Brüh über geſaltzene Hechte 600. 601
Brüh über Heringe 605
Servelate ſiehe Cervelate
Sieden, wie lang die fürnehmſten Vorgericht zu ſieden 897
Sonnenblumen Böden zugericht 402
Spanferckel zu braten 736
gefüllt gebraten 200. 735
a la Daube 199
fricaſſirt 92
geräuchert 357
geſotten und kalt zu eſſen 199
zahm wie ein wildes zuzurichten 737
weiß gekocht aus Saltz 198
Spaniſche-Brüh über Auerhanen und Faſanen 754

Spaniſche-Brüh über Hechte 594
über Hüner 767
Suppe 73
Spargel auf dem Roſt gebraten 406
eingemacht 811
gebachen 405
in Oel gebraten 406
mit grünen Erbſen 405
mit Jus 405
mit Rahm ibid.
mit Butter 402. 403
mit Eyern 403
mit gelben Ruben 404
Salat 810. 811
Suppe 74
über Krebſe 638
über Rindfleiſch 180
über Spatzen 357
warm zugericht 404
Speck-Brüh über Hechte 562
über Hüner und Capaunen 116
über Kalb- und Lammsfleiſch 152. 153
Suppe 75
Speiſen von Eyern 411 – 433
Spinat gekocht 407
mit Krebſen 408
mit Zwiebeln 407
Strudel 360
Sprößling Salat 798. 813
Stachelbeer-Brüh über Hüner 775
über Kalb- und Lammfleiſch 145. 146
eingemacht 812
gedünſtet 893
Suppe 75
zuzurichten 670
Stockfiſche gebachen 673
gebraten 673
gefüllt 674. 675
in Butterbrüh mit Senf 671
in friſchen Erbſen 672
in Kern ibid.
zu wäſſern und zu zurichten 670. 671

Stöhr in der kurzen Brüh 680
mit Rüben ibid.
Strauben-Waſſer 358
Mus 504
Suppe 75
von grünen Kräutern 360
von Krebſen 358
von Lungen oder Nieren 359
Strupf-Kohl 380
Süſſe Rafiolen 334. 335
Sultze auf gemeine Art 830—834
bunte 837—842
erhobene 847
geſultzte Milch 864
mit Sardellen 871
Rummel-Sultze 870
vielfärbige 837—842
weiſe 873
von Aepfeln 834—836
von Capaunen 842—844
von Citronen 845
von Eyern 848
von Fiſchen 849—853
von Forellen 849. 853
von Hechten 849. 852
von Hirſchhorn 854—856
von Hüner und Kalbfleiſch 842. 843. 844. 857
von Johannisbeeren 857
von Krebſen 858—860
von Lebkuchen 860. 861
von Mandeln 863
von Milch 864. 865
von Ochſen-Füſſen 866
von Pferſchingen 867
von Pomeranzen 867. 868
von Quitten 869
von Rebhünern 870
von Zimmet 874
vor Bruſt und Huſten 837
vor die Lungenſucht 862
vor Krancke 843. 844. 858
Mus 502

Suppe Franzöſiſche 26. 27
von Fricando 25
gefüllte 5. 7. 29
gebrennte 27
gehackte 30
geriebene 30
grüne Franzöſiſche 31
in der Faſten 24
Kindbetterin Suppe 37
Krancken Suppe 39
Ollapotrid 52
Ouillie 64
Spaniſche Schakkobin Suppe von Käß 73
Töpfflein Suppe 15
von Aalen 56
von Aepffeln 1
von Anis 1
von Artiſchocken 56
von Auſtern 2
von Bier 2. 3. 4
von Borragen 5
von Bratwürſten 7
von Brezen 7 8
von Brunnkreß 8
von Brieſen 8
von Butter-Milch 9
von Capern 10
von Capaunen 57. 58
von Caſtanien 10
von Championen 59
von Choccolate 10
von Citronen 11. 12
von Corinthen 78
von Cucumern 13
von Datteln 13
von Erbſen ſo grün 20
von Erſen ſo dürr 21. 22. 23
von Erdbeern 24
von Eyerdottern 13. 14
von Eyern oder Hader Suppen 14. 15
von Eyern, ſo gebachen 16
von Eyern, ſo geſtürzt 18

Suppe von Eyern, ſo verlohren 17
von Eyer-Wammen 19. 20
von Fiſchen 24. 54
von Fiſch-Rogen 25
von Fleiſch 60
von Geiß-Milch 49
von Gerſten oder Graupen 31
von Grieß oder Grütz 31
von Gurcken 13
von Haber 32
von Hanſ 32
von Hechten 32
von Hieſen 33
von Hünern 33. 60. 61
von Hüner Beinen 34
von Hüner Leberlein 35
von Johannis-Beeren 35
von Käs 35. 36
von Kalbsbruſt 62. 63
von Kalbskeule 64
von Keimlein 36
von Kirſchen 78. 79
von Kimmerlingen 13
von Knoblauch 37
von Körbleinkraut 37. 38
von Krebſen 40–42
von Kümmel 42
von Kürbiſſen 43
von Limonien 43
von Linſen 43
von Majoran 44
von Malvaſier 44
von Mandeln 45. 46
von Meet 46
von Mehl 47
von Milchram 47–49
von Morgeln 50. 51
von Muſcatenbrod 50
von Muſcheln 50
von Nieren 51. 52
von Nüſſen 52
von Peterſilien 53

Suppe von Piſtazziennüßlein 45
von Quitten 67
von Rebhünern 66. 68
von Reiß 68
von Ribesbeeren 35
von Roſinen 78
von Roßmarin 69
von Ruben 69
von Sardellen 69
von Saurampffer 70. 71
von ſauern Kraut 71
von Schnecken 71
von Scorzonera 72
von Sellerie 72
von Semmeln 73
von Spargel 74
von Speck 75
von Stachelbeer 75
von Sträubelein 75
von Tauben 60
von Vögelein 76
von Waſſer mit gebrennten Mehl 27. 28
von Waſſer mit gebrennten Mandeln 28
von Wegwarten 76
von Wein 76. 77
von Weinbeeren 78
von Weixeln 78. 79
von Zibeben 13
von Zwiebeln 79

T.

Tartuffeln Salat 812
zu braten 408
zuzurichten 408
Tauben auf dem Roſt gebraten 96
beſonder zugericht 206. 207
Krafft-Tauben 160
einheimiſche zu braten 738
in der Compote 200
fricaſſirt 203
gebachen 208
gedämpft 204. 205
gefüllt 200 203

Tauben gefüllt gebraten 739
gesotten mit Birn 207
geſotten mit Habergrütz 208
geſpickt mit Capern 208
Grillade 96
marinirt 201
Potage 60
Ragout 202
wilde zu braten 737
wie Rebhüner zu braten 738
Töpflein Suppe 15
Truthahn ſiehe Welſcher Hahn
Troſcheln gebraten 714
geſpickt gebraten 739
Truffeln ſiehe Tartuffeln

U. V.

Verdeckte Eyer 439
Verjus ſiehe Kohl
Verlohrne Eyer 440
Eyer Suppe 17
Eyer Suppe in Butter verlohren 440
Hünlein 425
Violen Eſſig, ſo blau 819. 820
Ungariſche Brüh über Hechte 577
Zwiebelbrüh über Karpfen 614
Vögel gedämpft 209
geſotten in guter Brüh 210
in einer Suppe 76
in Semmeln gefüllt 352
mit Weintrauben 210
Suppe 76
Vorgebratenes in Aepffelbrüh 749
in guter Brüh 752
Vorhäß in Limonienbrüh 271
in Negeleinbrüh 270
in Pfeffer 270
in Zwiebelbrüh 271
zuzurichten 269
Vorrichten ſiehe jede unter ihren eigenen Nahmen
wie lang ſie ſieden müſſen 897

W.

Wachholder-Brüh über Hüner 772

Wachholder-Brüh über Rindfleiſch 178
über Wildpret 776
Wämmlein von Eyern 440
Wald-Schnepffen gebraten 740
Wamme in Aepffelbrüh 244
in Limonienbrüh 243
in Peterſilien Kraut 242
mit Zwiebeln 241
Waſſer-Hünlein gebraten 743
Kooch oder Gehäck 504
Schnepffen gebraten 743
Schnepffen in Ragout 197
Spazen 357
Strauben 358
Suppe gebrennt mit Mehl 27. 28
Suppe gebrennt mit Mandeln 28
Taucherlein gebraten 743
Wegwarten Salat 812. 813
Sprößlinge zu kochen 410
Suppe 76
Suppe von Keimlein 36
Wurtzeln zu kochen 409
Wein-Brüh über Ruppen 679
Mus 507. 508
Suppe 76. 77
Weinbeer-Eßig 821
Knödlein 319
Mus 505
Salſe 828
Suppe 78
Weinlägelein Salſen 829
Weintrauben-Brüh 769
über Vögel 210
Weiß Eſſen 873
Weiſſe Ruben ſiehe Ruben
Wurſt 365
Sultze 873
Weiſſes Gebratenes in Aepffelbrüh 748
in Citronenbrüh 757
Weiſſes Geflügel ſiehe jedes unter ſeinen eigenen Nahmen
Kraut gefüllt 390
Kraut gemein zu kochen 389

Weiſſes Kraut in Kern 389
Weißfiſche wie Orade eingemacht 682
zu ſieden 683
Weixel aufgeſetzt in einer Schüſſel 894
Trauben 886
Brüh über Karpffen 610
über ſchwartz gebratenes 775
über ſchwarz Geflügel 776
über Wildpret 764. 776
eingemacht 821
Eſſig 821
Eſſigbrüh über Rebhüner und Capaunen 765
gedünſtet 894
geröſtet 887
in Eſſig 821
Knödlein 319
Kooch oder Gehäck 506
mit geröſteten Brod 894
Mus 505. 506
Salſen 829
Suppe 78. 79
Wels mit Butter 681
mit grünen Erbſen 681
mit Kern-Brüh 682
Welſche Hanen gebraten 708
Priſade 279
Welſcher Köhl gefüllt 382
mit Käs 383
mit Knoblauch 384
mit Knoblauch und Oehl 384
in Oel 381
Salat 798
zuzurichten 381
Welſcher Peterſilien gekocht 396
Senff 828
Welſche Würſte 903. 904
Weſtphäliſcher Schuncken ſiehe Schuncken
Wilde Enten zu braten 691
zu dämpffen 86
gefüllt 163
mit Ragout 162
in kurzer Brüh 163
Wilde

Wilde Ganß gebraten 693
Schweinsköpfe zuzurichten 219—223
Tauben gebraten 737
Wildpret in Aepfelbrüh 748
in Citronatbrüh 755
in Citronenbrüh 212
in Hieſenbrüh 765
in Lebkuchenbrüh 766
in Limonienbrüh 212. 213
in Olivenbrüh 214
in Pfeffer 215. 216
mit Ragout 172
in Roßmarinbrüh 773
in Saurachbrüh 774
in ſchwarzer Brüh 215
in ſuſſer Brüh 211
in Wachholderbrüh 776
in Weixelbrüh 776
in Zwiebelbrüh 214
Wildpret von Schwein, lang und gut aufzubehalten 197
Würſte auf Welſch 903. 904
auf Bologneſiſche Art 285 905
mit Semmeln 357
Würſtlein für Kranke 365
von Brieſen 360
von Eyern 361
von Kalbsfleiſch 362. 363. 364
von Rebhünerfleiſch 360
weiſſe 365

Z.

Zehmer von Hirſch gebraten 704
Zibeben-Brüh über weiß gebratens 777
über Hüner 778
Koch oder Gehäck 510
Mus 509. 510
Suppe 13
Ziegen-Fleiſch eingepickt 94
gedämpft 95
Köpfe zu bachen oder braten 229
Viertel in Citronenbrüh 94
Viertel zu braten 694. 695

Ziemer von Rindfleiſch a la marotte 191
mehrers ſiehe Riemen
Zimmet Kooch oder Gehäck 510. 511
Sulze 874 – 876
Zucker-Mus 508. 509.
Wurzeln-Salat 810.
Zunge vom Kalb geſpickt am Spieß gebraten 236
zuzurichten 236
Zunge von Lamm 235. 236
von Ochſen gebeitzt gebraten 233
gefüllt 230
geräuchert 235
geröſt in Brüh 231. 232. 233
geſotten 234
von Schwein geſpickt gebraten 236
zuzurichten 236
Zwetſchgen gedünſtet 895
gefüllt 895
Mus 493
gekocht friſch 896
ſo dürr gekocht 896
Zwiebel-Braten 217. 218
auf Pohlniſche Art 218
Zwiebel-Brüh über Bratwürſte 284
über gebratenes 778
über geſulzte Hechte 588
über Hechte 573. 574
über Karpfen 612. 613. 614
über Lendbraten 779
über Riebe 779
über Rindfleiſch 177
über Schlegel 780
über Wildpret 214
Zwiebel-Salat 814
Suppe 79

Nürnberg,
gedruckt bey Johann Heinrich Gottfried Bieling.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Die Nürnbergische wohl unterwiesene Koechin welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tägen, zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt
Bd.: [1].

Nürnberg 1752

Oecon. 2178 d-1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11349273-4
VD18 90538277